Oecon.
138

Oecon 138

Oec
138

~~N. 1598.~~

Oeconomia.

Vini adusti distillatio 1492.

Oec. dom. N. 46.

R

1598.

Der
Französisch= und Italienische
Aquavit= und Olitätenmacher,
nebst dem
Schwedisch= und Deutschen
Branteweinbrenner,

worinnen alles,
was zu dieser Kunst gehöret, auf das deutlichste und vortheilhafteste beschrieben und gelehret wird.

Sorau,
bey Gottlob Hebold. 1769.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Bey itzigen aufgeklärten Zeiten geben sich viele, besonders gelehrte Leute, alle Mühe, die Vortheile einer wohl zu führenden Wirthschaft so wohl deutlich anzuzeigen, als auch Unterweisung zu ertheilen, wie solche mit Nutzen können angewendet werden. Man siehet Schriften am Tage liegen, worinn alles, auch das Geringste, was in die Oeconomie einschlägt, beurtheilet, der bessere Gebrauch gezeiget, und beynahe aufs höchste getrieben wird.

Kenner von Schriften solcher Art werden wissen, daß das Brannteweinbrennen und Destiliren, sowohl im Großen, als im Kleinen, ein vorzügliches Capitel in der Wirthschaft ausmacht. So schlecht als dieses manchem geschienen, indem sich bishero größtentheils alte Weiber damit abgegeben haben: so sehen es doch Verständige mit andern Augen an. Man findet deswegen sehr nützliche Anmerkungen, allerhand Verbesserungen, brauchbare Versuche, und hinlängliche Anweisungen, das Brannteweinbrennen auf die rechte und vortheilhafteste Art zu treiben. Nur Schade ist es, daß solche

Vor-

Vortheile zu erlernen allzu kostbar fallen dürfte, wenn man nämlich die Bücher, die davon handeln, sich anschaffen wollte.

Es giebt Wirthschaften, wo das Branntewein brennen im Großen getrieben wird; es giebt Personen, die davon ein besonderes Gewerbe machen; andere, die für sich, und im Kleinen brennen und destiliren: Jedem, unter diesen Gattungen von Menschen zu dienen, hat man sich entschlossen, das Vorzüglichste und Nöthigste davon in diesem Tractate zusammen zu tragen. Man hat sich Mühe gegeben, aus großen Werken sowohl, als auch aus kleinen Schriften, einen Auszug zu machen. Man ist damit noch nicht zu frieden gewesen, sondern man hat keine Kosten gesparet, auch aus dergleichen französischen Büchern das ins Deutsche übersetzen zu lassen, was zu dieser Wissenschaft gehöret, oder dazu einige Anleitung geben kann. Noch mehr: Man hat Recepte aus Manuscripten gesamlet, und hier beygefüget, die noch niemals bekannt gewesen sind.

Man kann also zuverläßig hoffen, daß auch diese Arbeit nicht ohne Nutzen seyn wird; so wie man wünschet, daß diejenigen, die sich deren bedienen, auch vielen Vortheil davon haben mögen.

Erste Abhandlung.

Erstes Capitel.

Vom Branteweinbrennen überhaupt.

§. 1.

Das Branteweinbrennen ist eine chymische Operation, die mit dem Bierbrauen gar nahe verwandt ist, und ebenfalls ein vermischtes Nahrungsgeschäfte ausmachet, welches in den Städten und auf dem Lande getrieben wird.

Jedermann weiß, daß man aus Wein und Weinhefen, aus Getreide, aus Obst, aus Tartuffeln, ja aus den Früchten vieler anderer Erdgewächse, einen mehr oder minder guten Brantewein bereiten, dessen Güte und Stärke, durch wiederholtes Abziehen, verdoppeln, und durch den Zusatz gewürzhafter Früchte und Kräuter, auch des Zuckers, demselben eine gefällige Farbe und angenehmen Geschmack verschaffen kann.

Wir sind weit entfernet, alle bey dergleichen Geschäften vorkommende mechanische Verrichtungen

gen zu beschreiben, noch uns bey den abgezogenen Branteweinen, die man in Deutschland Aquavite zu nennen pfleget, aufzuhalten; uns genüget, die wesentlichste Vorsichten, von deren pünktlichen Befolgung der glückliche Erfolg des Branteweindestilirens abhängt, durchzugehen, und den Vortheil zu berechnen, der aus einer wohleingerichteten Kornbranteweinbrennerey zu erhalten stehet. Man wird in dieser Absicht einige allgemeine Regeln und Anmerkungen voranschicken, und sich hiernächst auf das Besondere, oder auf die vortheilhafte Einrichtung einer Kornbranteweinbrennerey, einlassen.

§. 2. Der Saft der Früchte, der zuckerhaften Materien aus dem Pflanzenreiche, aller Saamen und mehlichte Körner, sind mit einer zureichenden Menge Wassers vermischet, und mit einem Gährungsmittel versehen, zur geistigen Gährung geschickt. Da sie nun alle die geistige Gährung erfahren müssen, wenn man daraus einen Brantewein bereiten will, so lassen sich auch auf alle dergleichen Gewächse die Vorsichten anwenden, die wir noch weiter über die geistige Gährung ausführen werden.

§. 3. Jedoch verstehet es sich von selbsten, daß solche, welche die geistige Gährung bereits in anderer Absicht erfahren, z. E. der Wein, das Bier, die Wein- und Bierhefen, derselben nicht weiter unterworfen werden dürfen; wobey zugleich wohl zu merken, daß wenn man aus Hefen, besonders aus Bierhefen, Brantewein zu ziehen gedenket, diese Massen mit laulichtem Wasser

dinne

dinne gemachet, und die Blase nur zum dritten Theile mit dergleichen Flüßigkeiten angefüllet werden, man auch bey der Destilation selbst ganz schwaches Feuer geben, und einige Behutsamkeit anwenden müsse, weil die Hefen, und vorzüglich die Bierhefen, mit einer schleimigten und nicht genugsam verdinnten Materie beladen sind, die bey mäßigem Feuer aufgeschwillt, und mit Gewalt übergehet.

§. 4. Zu den Mitteln, welche gemeiniglich zu Beförderung und Unterbrechung der geistigen Gährung angewendet werden, wird man also nur noch hinzufügen: daß wer einen recht geistigen Brantewein verlanget, die Gährung stöhren müsse, wenn die Merkmale derselben sich sehr merklich vermindern, auch endlich den gegohrenen Saft einige Tage an einem kühlen Ort, wohl zugedeckt, aufbehalten solle, ehe er ihn destilirt. Dieser Stillestand schärfet und vermehret die geistige Theile, und machet die Flüßigkeit zum Abziehen um so geschickter, als er die Gefahr des Aufschwellens und Uebergehens vermindert. Nur muß man nicht vergessen, die gegohrene Flüßigkeit, ehe sie der Destilirblase anvertrauet wird, wohl umzurühren, um sie mit ihren zu Boden gefallenen Hefen gehörig zu vermischen.

§. 5. Je langsamer man dergleichen Flüßigkeiten bey kleinem Feuer destilirt, um so viel stärkern und geistreichern Brantewein wird man daraus erhalten. Die Frucht des ersten Destilirens pfleget gleichwohl noch viel Phlegma, oder wässerigte Theile zu enthalten, folglich muß die Ar-

 beit,

heit, so man Läutern nennet, wiederholet werden. Ja die Wiederholung dieser Operation ist noch öfters nöthig, wenn man einen Weingeist daraus ziehen, und endlich gar das Alkohol, so nichts anders als ein erhöheter, vom Phlegma möglichst gereinigter Weingeist ist, daraus bereiten will.

§. 6. Das sonderbarste bey diesen Operationen ist, daß da die Säfte, so der geistigen Gährung fähig sind, ohne solche gleichwohl erfahren zu haben, in der Destilation nichts als Phlegma, Acidum und weniges Oel; nach überstandener Gährung aber, den brennenden Geist, welcher eine entzündliche, und mit dem Wasser vermischbare Materie ist, liefern. Woraus ganz ungezwungen folget, daß die Gährung, in einer schicklichen Vermischung, ein Principium herfürbringe, und gleichsam gebähre, welches vorhin darinn nicht anzutreffen war, zumahlen diese neue Geburt, oder der brennende Geist, die sehr merkwürdige und ganz besondere Eigenschaft hat, entzündlich zu seyn, zu brennen, sich ohne Zurücklassung einer Spuhr des Rauches oder Rustes zu verzehren oder zu zerstreuen, und endlich keine Materie zu enthalten, die in Kohlen verwandelt werden kann.

§. 7. Gegenwärtig können wir die allgemeinste und unnachläßigste Vorsichten, die bey allem Destiliren brennender Geister gelten, kurz zusammen fassen. Alle Früchte, so destilirt werden sollen, müssen a) zu ihrer Vollkommenheit und Reife gekommen seyn, sonst geben sie nur wenig und unangenehm schmeckenden Geist. Sie müssen b) gemahlen, gestampfet, gequetschet oder gepresset,

c)

c) mit einem Gährungsmittel versehen, d) durch ein lauwarmes Flüßiges dünne gemachet, e) an einen mäßig warmen Ort in Ruhe gesetzet, f) leicht bedecket, g) der rechte Grad der Gährung abgewartet, h) solche zu rechter Zeit gehemmet, i) der gegohrene Saft an einen kalten Ort gesetzet, k) vor der Destilation wohl umgerühret, l) bey der Destilation selbst das Feuer gehörig dirigirt, m) das Abziehen ganz langsam verrichtet, und n) um so öfter wiederholet werden, je stärker, und von wässerigten Feuchtigkeiten befreyeter, man den brennenden Geist zu sehen wünschet.

§. 8. Hieraus erkennet man ohne Mühe, wie sehr die ordentliche Branteweinbrenner, welche die Früchte, woraus sie den brennenden Geist ziehen, mit siedend heißem Wasser begießen, oder einmeischen, thöricht handeln, weil das siedende Wasser die auszuziehende Theile verschließet, wie man beym Fleischsieden ganz deutlich gewahr wird, indem derjenige, so ein Stück rohes Fleisch mit siedendem Wasser zum Feuer setzet, zwar ein schmackhaftes Fleisch, aber eine magere Brühe, der andere hingegen, so sein Fleisch mit kaltem Wasser zum Feuer bringet, eine kräftige Brühe, aber wenig schmackhaftes Fleisch erhalten wird. Da es nun beym Branteweinbrennen gleichfalls um die Brühe, oder das Ausziehen der Kräfte zu thun, so ist es wesentlich, die Branteweinsmasse mit siedendem Wasser zu verschonen.

Eben so unvorsichtig handeln zugleich diejenige, welche die Gährung im Bottich endigen, und so lange warten, bis sie von selbst aufgehöret, und

der Saft helle geworden ist. Man verlieret dabey gewiß eine ansehnliche Menge der geistigen Theile, und setzet sich in Gefahr, die Flüßigkeit in die saure Gährung übergehen zu sehen.

Zweytes Capitel.

Von Anlegung einer einträglichen Korn-Branteweinbrennerey.

§. 1.

Alle Bierbrauer, ja viele Baurenweiber, rühmen sich, Brantewein brennen zu können, und leisten es würklich. Ob sie aber daraus allen möglichen Vortheil ziehen, und tüchtige Waare machen, ist eine andere Frage. So viel ist gewiß, daß wer vom Branteweinbrennen Gewerbe machen will, die nöthige Bequemlichkeit, Getreide und Absatz vom Brantewein haben, auch sowohl das Branteweinbrennen selbst, als die Viehmastung, verstehen müsse; daher wir denn das hauptsächlichste dieser Erforderniß durchzugehen nicht entübriget seyn können.

§. 2. Wer eine Branteweinbrennerey anzulegen gedenket, muß die Lage des Orts, den Geschmack der Nation, die Beschaffenheit des Wassers, die gewöhnliche Getreide- und Holzpreise in Erwegung ziehen, und nach Beschaffenheit der Umstände seine Bramnteweinbrennerey einrichten. Hat man gezwungene Kunden, oder weiß, daß die Nation starken Gebrauch von gebrannten Wassern macht, oder wohnet in der Nachbarschaft

schaft schifbarer Flüsse, vermittelst welcher ein vortheilhafter Absatz zu findeu, so ist dieses schon eine günstige Lage. Kann man ferner auf billige Holz- oder Torf- und mittelmäßige Getreidepreise, auch gut Wasser rechnen; wohnet man endlich in einer mäßigen Entfernung von volkreichen Städten, wo das Mastvieh angenehm, und hat vielleicht Mangel an Wiesewachs, dagegen aber Ueberfluß an mistbedürftigen Aeckern, so läßt sich aus einer wohleingerichteten Branteweinbrennerey nicht allein ein starker Vortheil ziehen, sondern die häufige Vermehrung eines fetten Düngers wird alle Federn der Wirthschaft in Bewegung, und die Einkünfte des Gutes in eine gar vortheilhafte Verändrung setzen.

§. 3. Wir wollen annehmen, daß sich jemand in einer so vortheilhaften Stellung befände, und mit einem verhältnißmäßigen Geldvorrath, ohne welchen alle Gewerbe, besonders die Branteweinbrennereyen, schmachten, versehen wäre, der kann und muß seine Veranstaltung mit zwey großen Blasen, deren jede fünfhundert Maaß Wasser, von zwey Pfunden, hält, machen, folglich auch sein Gebäude, Geräthe, Maststall, Getreide- Holz- und Vieheinkauf darnach einrichten, weil bey kleineren Brennereyen der Gewinnst um so weniger in richtigem Verhältnisse bleibt, als darauf fast eben so viele Zeit und Holz verwendet, auch eben so viele Menschen, wie bey großen Blasen, nöthig sind. Unter obigen Voraussetzungen wird man das wesentliche der ganzen Einrichtung durchgehen.

§. 4. Die Gebäude sollen uns zuerst beschäftigen, deren Raum nothwendig dem erforderlichen Geräthe angemessen seyn muß. Da wir 1) Bodenraum, zu Aufbehaltung des nöthigten Getreides, 2) Keller, zu Bewahrung des Brantenweins, 3) im Branteweinhause selbst, den nöthigen Platz zu einer Kammer für den Branteweinbrenner, und einer andern, worinn das in der Gährung gestöhrte Gut verwahret wird, auch endlich, Raum zu zwey großen Branteweinbasen, nebst Helm und Röhren, zu Kühl- und Einmeschfäßern, zu Wasserrinnen, zu Eimern, Tonnen, und verschiedenen Kleinigkeiten, nöthig haben, so kann es nicht fremde scheinen, wenn man zu diesem Behuf ein Gebäude von 68 Schuhen lang, 34 Schuhen breit, und 24 Schuhen hoch bis an die Sparren, jedoch die Kellertiefe mit einbegriffen, verlanget.

Die Mauren müssen vom Grunde auf, bis an die Sparren, 1 bis 2 Schuhe stark, und ganz maßiv aufgeführet werden; der Keller aber bedarf des Wölbens nicht nothwendig. Der Fußboden ist mit Feld- oder Mauersteinen zu pflastern, und etwas abhängig zu machen, um den Abfluß der Feuchtigkeiten zu erleichtern. Der Brunnen soll nahe bey der Hand seyn. Die Decke über die Balken ist stark mit Gips zu beschlagen, überdem mit wohl passenden und trockenen Brettern, zum Aufbehalten des Geträides, zu dielen. Es müssen einige Züge, die den Wrasen aus dem Brennhause bis zum Dache hinausführen, darin angebracht seyn. An Fenstern und Fensterläden

muß es nicht fehlen. Das Einfeuren soll in der Erde, und das Einmauren der Blasen unter den bemerkten Vorsichten geschehen. Daß endlich alles maßiv gemacht, auch ein Dach von Mauerplatten, oder Mauersteinen, zu Verminderung der Feuersgefahren, nothwendig sey, daran wird niemand zweifeln.

§. 5. In dem Brennhause selbst verdienen vorzügliche Aufmerksamkeit: a) Die Blasen mit ihren Helmen und Röhren, welche bekanntermaßen aus Kupfer bestehen, und mit gutem, von allem Bley gehörig gereinigten Zinn wohl verzinnet seyn müssen, wenn der darinn zu verfertigende Brantewein keine der Gesundheit schädliche, und dem Geschmack widrige Eigenschaft erhalten soll. b) Die Kühlfäßer, aus starkem eichenem Holze gefertiget, und mit eisernen Reifen gebunden. c) Die Einmeschfäßer, oder das Gährungsgeschirre. Es werden derer wenigstens achte, jedes sechshundert Maaß Wasser enthaltend, erfordert; sie müssen von eichenem Holze gefertiget, mit eisernen Reifen, auch einem leichten hölzernen Deckel versehen seyn. d) Einige dauerhafte hölzerne Rinnen, um das Wasser nach den Einmeschbehältnissen, das gegohrene Gut nach der Kühlkammer, das Wasser nach den Kühlfäßern, und den Branteweinschlamm nach den Kühltrögen zu schaffen. e) Eine Parthie Tonnen in der Kühlkammer, und eine andere, worinn der erst übergehende Brantewein gegossen, auch eine kleinere Art, worinn der abgezogene Brantewein gefüllet, und versendet wird. f) Ein paar große, einige

Fuder haltende Fäßer im Keller, um entweder bey ermangelndem Absatze, oder in Hofnung besserer Preise, den Brantewein eine Zeitlang liegen lassen, und ohne Abgang der geistigen Theile, bey wenigem Auffüllen, bewahren zu können. g) Große und kleine Heber, Hefenwannen, große und kleine Trichter, nebst andern dergleichen Geräthschaften.

§. 6. In der Nachbarschaft des Brennhauses muß der Holzschoppen, die Kühltröge und der Maststall befindlich seyn, um alles bey der Hand, folglich weniger Bemühung und Arbeiter nöthig zu haben. Daß trocken Holz, mit dem nassen verglichen, doppelte Dienste thut, folglich das nöthige allezeit, wenigstens auf ein halb Jahr, vorräthig, mithin der Raum des Schoppens darnach eingerichtet seyn muß, ist eben so begreiflich, als daß der Maststall mit der Größe der Branteweinbrennerey in Verhältniß stehen, auch, nach der Absicht des Eigenthümers, entweder zu Ochsen oder Schweinen, die nöthige Bequemlichkeiten erfordere. Man wird sich also dabey nicht weiter aufhalten, sondern zur Branteweinbrennerey zurück eilen.

§. 7. Die erste Frage ist: Wie viel, und was für Getreide, brauche ich zu einem Brand? Wie viel Holz, und was für Holz, ist dazu nöthig? Wie oft kann ich in einem Jahre brennen? und wie viel Mastvieh kann ich folglich aus den Abgängen, oder dem sogenannten Branteweinschlamm, unterhalten? Jede dieser Fragen ist von Wichtigkeit. Sie müssen einem vernünftigen

tigen Unternehmer von Branteweinbrennereyen sogleich in die Sinne fallen. Wir wollen sie stückweise beantworten.

§. 8. Waitzen, Gärste und Rocken sind die Früchte, woraus man gemeiniglich Brantewein bereitet, obgleich der übrigen Untauglichkeit weder untersuchet, noch bewiesen ist. Waitzen giebt einen stärkern und angenehmern Brantewein, als die übrige Früchte. Sein gemeiniglich hoher Preis macht, daß man ihn selten anwendet, sondern sich mit fünf Theilen Rocken, und einem Theil Gärstenmalz behilft. Ich billige gleichwohl diese Proportion nicht, sondern rathe, bey Mittelpreisen, halb Waitzen und halb Rocken; bey hohen Preisen, drey Theile Rocken und einen Theil Waitzen zu nehmen, jedoch den Waitzen in Malz zu verwandeln; bey großen Theurungen aber, das Branteweinbrennen ganz einzustellen, oder wenigstens nur Tartuffeln, Obst, Holunderbeere, Ebreschen und dergleichen dazu anzuwenden. Sind übrigens die Geräthe in der gehörigen Güte vorhanden, so werden zu einem Brand in zwey Blasen, wenn halb Waitzen, halb Rocken erwählet ist, dreyzehen Berliner Scheffel, und zwar sechs und ein halber Scheffel Rocken, sechs und ein halber Scheffel Waitzenmalz erfordert.

§. 9. Alle brennbare Materien können zum Branteweinbrennen angewendet werden; jedoch ist hartes, besonders Stockholz, dazu am vorträglichsten. Auf einen Brand von vorbeschriebener Art kann man höchstens drey Viertel Klafter rechnen. Wir wissen gegenwärtig, wie viel Getrei-

treide und Holz ein Brand erfordert, folglich wird sich auch die Consumtion des ganzen Jahres ohne Mühe berechnen lassen.

§. 10. Die heiße Sommermonathe sind dem Branteweinbrennen nicht förderlich. Man erhält alsdenn weniger Brantewein; denn die Gährung wird gemeiniglich übereilet, und das Viehmästen gehet auch nicht gut von statten. Der Branteweinschlamm erhitzet das Geblüte des Mastviehes, und man setzet sich der Gefahr aus, einige Stücke zu verliehren. Es lassen sich also jährlich nur neun Monathe mit Vortheil zum Branteweinbrennen widmen, von welchen abermals die GOtt geheiligte Tage, so in manchen Ländern gar beträchtlich, abzurechnen sind. Wenn wir also, wie ich glaube, diesem Geschäfte jährlich 224 Tage anweisen dürfen, so werden, da täglich ein Brand beendiget werden kann, jährlich erfordert:

1456 Scheffel Rocken, Berliner Maaß.
1456 Scheffel Waitzenmalz.

2912 in Summa.

Und da bey dem in Malz verwandelten Waitzen auf das Quellmaaß Betracht zu nehmen, welches mindestens ein Achtel, oder 182 Scheffel beträgt, so würden eigentlich nur 1274 Scheffel Waitzen, 1456 Scheffel Rocken einzukaufen, und 168 Klafter Brennholz anzuschaffen nöthig seyn.

§. 11. Noch bleibt die Frage übrig: Wie viel Vieh aus den Abgängen der 2912 Scheffel Getreide auf einmal fett gemachet werden könne? und wie oft diese Mastung jährlich zu wiederholen stehe?

he? Da man nach Abzug der Sonn- und Feyertäge, eines in das andere gerechnet, täglich nur auf zehen Scheffel zum Schwellen Staat machen kann, und dann der Schlamm von einem Scheffel zum Unterhalt von vier Ochsen täglich gehöret, so sind auf einmal vierzig Ochsen, oder an deren statt achzig Schweine aufzustellen; und da ferner ein Ochse, der nur Branteweintrank, Hexel und Heu erhält, gegen vier Monathe auf dem Maststall stehen muß, wenn er recht feist werden soll, so ist begreiflich, daß dergleichen Mastung jährlich nur zweymal vorgenommen werden könne; wo hingegen aber auch die Ochsen in den ersten zwey bis drey Monathen täglich vier Stunden ziehen, und einen Theil ihres Futters verdienen können, welches das Fettwerden nicht hindert, wohl aber die Gesundheit und die Lust zum Fressen unterhält.

§. 12. Vorausgesetzt, daß die Brantewein-brennerey gehörig eingerichtet, der Waitzen in Luftmalz verwandelt, nebst dem Rocken gehörig geschroten, Hefen, oder ein anderes schickliches Gährungsmittel besorget, gut Wasser und Holz vorhanden, der Maststall aber mit magerm Vieh versehen ist, so kann man zur Hauptoperation schreiten.

Das Branteweinschrot wird mit milchwarmen Wasser eingerühret, und nach einer Viertelstunde der Meschbottich mit wärmeren, doch nicht siedendem Wasser, bis auf einen Schuh hoch angefüllet, und die ganze Masse wohl, und so lange umgerühret, bis die Vereinigung geschehen, und das Wasser wieder lau oder milchwarm geworden.

den. In diesen Umständen, nicht eher, auch nicht später, ist das Gährungsmittel, wozu ordentlich Bierhefen erwählet werden, hinzuzufügen. Man rechnet auf dreyzehen Scheffel Schrot etwa zwanzig Pfund Hefen. Die Bottiche werden mit leinenen Säcken, oder mit leichten hölzernen Brettern zugedeckt, und in Ruhe gelassen. Die Gährung wird nach wenigen Stunden angehen, das Schrot in die Höhe treiben, und sich ausdehnen. Diese Bewegung pfleget vier und zwanzig Stunden, auch länger zu dauren. So bald man die Bewegung schwach, und den Saft helle werden siehet, ist es Zeit die Gährung zu unterbrechen, die gährende Masse wohl umzurühren, und nach der Kühlkammer auf große Fässer zu bringen, solche wohl zu verstopfen, und der innerlichen oder unmerklichen Gährung noch einige Tage Zeit zu gönnen, um den Saft desto geistreicher zu machen. Dieser Proceß wird mit mehrerem Schrote wiederholet, und wenn in der Kühlkammer eine solche Menge gegohrenes Gut vorhanden, daß man ununterbrochen fortarbeiten kann, das Brennen selbst veranstaltet.

§. 13. Hier ist nunmehro zu merken, daß die gegohrene und abgekühlte Masse wohl durch einander gerühret, die Blasen nur um zwey Drittheil damit angefüllt, gelindes Feuer gemacht, die Masse anfänglich in der Blase, zu Verhütung des Anbrennens, wohl umgerühret, die Kühlfässer voll Wasser gelassen, Helm und Röhren angebracht, und die übrige handwerksmäßige Handgriffe beobachtet werden müssen. So bald

die

die Röhren zu tröpfeln anfangen, ist das Feuer ganz gemach zu verstärken, und damit gradweise fortzufahren, bis der Saft eines starken Strohhalmes dicke zum Vorschein kommt; möchte nach einiger Zeit das Laufen schwächer werden, kann man wenig Holz nachlegen, und den Saft so lange laufen lassen, bis er einen ganz wässrigten Geschmack überkommt, welches nach drey oder vier Stunden zu geschehen pfleget.

§. 14. Die erste Frucht des Abziehens pflegen die Deutschen **Lutter** zu nennen. Sie ist nicht trinkbar, sondern muß von neuem destilirt, und wenn sich Liebhaber finden, Wachholderbeere, Anies, Kümmel und dergleichen hinzugethan werden. Dieses wiederholte Abziehen, oder Läutern, erfordert noch schwächeres Feuer und langsameres Abziehen. Man muß dem Feuer die Luft entziehen, um es zu schwächen, sobald der Brantewein stärker als ein guter Zwirnfaden zu laufen beginnet, auch zugleich öfters untersuchen: ob der übergehende Brantewein noch seine gehörige Stärke hat? Bemerket man darin eine Veränderung, so muß das Destiliren abgebrochen, der noch übergehende schwache Brantewein zum **Lutter** angewendet, und die in der Blase übrig gebliebene Masse zum Einmeschen des Branteweinschrotes verwendet werden.

§. 15. Nunmehro ist der Brantewein fertig, und kann sogleich genossen, oder verkaufet werden. Ist die Gelegenheit dazu nicht günstig, so wird er in den Keller, und zwar wo möglich, in große, am besten in Fässer, worinn Wein gewesen,

wesen, gebracht. Je größer das Faß ist, je kräftiger wird der Brantewein, je weniger Auffüllens ist nöthig; und ein Weinfaß theilet dem Brantewein mehr oder weniger Annehmlichkeiten, nach dem Verhältniß der Güte des Weines, mit, der darin gelegen hat.

§. 16. Man könnte diese Materie gegenwärtig verlassen, wenn wir nicht denenjenigen, die entweder durch die Unachtsamkeit ihrer Leute, oder durch andere Zufälle, geringen, oder trüben, oder einen üblen Geschmack angenommenen Brantewein erhalten, zeigen müsten, wie sie sich in dergleichen unangenehmen Fällen helfen, und den Brantewein verbessern können.

Ist der Brantewein schwach, so schütte man etwa in funfzig Maaß ein Pfund gereinigte trockene Potasche, und destilire ihn nochmals. Das alkalische Salz wird sich mit der Säure und dem Wasser vereinigen, auch dem Brantewein ohne allen Nachtheil die erforderliche Stärke verschaffen, nicht weniger den etwa vorhandenen unangenehmen Geruch und Geschmack hinweg nehmen. Ist er aber trübe, so wird ein mäßiger Zusatz gemeinen Kochsalzes die wässeriqte Feuchtigkeiten, welche das Trübeseyn verursachen, verschlucken, und den Brantewein helle machen.

Drittes Capitel.

Von der Nutzung einer Korn-Branteweinbrennerey.

§. 1.

Nachdem man die hauptsächlichste Vorsichten, welche die Branteweinbrennereyen erfordern,

dern, angezeiget, so wird es Zeit seyn, auch den Nutzen, den eine solche Veranstaltung verschafft, deutlich zu machen. Der nachfolgende Anschlag ist in dieser Absicht verfertiget; und es bleibt nichts zu erinnern übrig: als daß man den Preis eines Berliner Scheffels, oder 90 Pfund Waitzen, zu 2 fl. des Roggens zu 1 fl. 15 kr. der Hefen, das Maaß zu einem Kreutzer, des Holzes, die Klafter zu 3 fl. angenommen hat; wornach also der Anschlag leicht zu ändern, wenn sich ein Liebhaber dieser Geschäfte in andern Umständen befindet.

§. 2. Anschlag einer Branteweinbrennerey, worin mit zwey Blasen jährlich 1456 Scheffel Roggen und 1274 Scheffel Waitzen verbrauchet werden.

Ausgabe.

Für 1456 Scheffel Roggen, à 1 fl. 15 kr. = = =	1820 fl. = =
Für 1274 Scheffel Waitzen, à 2 fl. = = =	2548 fl. = =
Für 168 Klafter Holz, à 3 fl. =	504 fl. = =
Für 2240 Maaß Hefen, à 1 kr. =	37 fl. 20 kr.
Für Mühlenfuhren wird nichts angesetzt, weil solches die Mastochsen verrichten.	
Summa = =	4909 fl. 20 kr.

Von voriger Seite = =	4909 fl. 20 kr.
Dem Müller wird gemeiniglich von 48 Scheffeln eine Mahlmetze gegeben, so aber auch nicht in Ausgabe kommt, da bey Festsetzung der Branteweineinnahme auf diesen kleinen Abgang Betracht genommen worden.	
Mahl- oder Schrotgeld wird gemeinialich vom Scheffel 1 kr. entrichtet, also von 2730 Scheffeln = = =	45 fl. 30 kr.
An Böttcherlohn, zu Unterhaltung der Gefäße = = =	40 fl. = =
Zu Unterhaltung der Blasen und kleinen Geräthe = = =	12 fl. = =
Dem Branteweinbrenner an Lohn und Deputat = =	80 fl. = =
Dessen Knecht, oder Gehülfen =	70 fl. = =
Dem Ochsenknecht = = =	70 fl. = =
Für 80 recht starke 7 und 8 jährige magere Ochsen, à 40 fl. =	3200 fl. = =
Für Heu, jeder Ochse 6 Centner, also 80 Ochsen 480 Centner, à 45 kr. = = =	360 fl. = =
Stroh zum Streuen und Herel wird nicht angeschlagen. Der Ochsendünger ersetzet solches dreyfach.	
Summa der Ausgaben =	8786 fl. 50 kr.

Einnahme.

Aus 1 Scheffel halb Waitzen- halb Roggenschrot können 13 bis 16 Maaß guten und geistreichen Brantewein gezogen werden. Um sicher zu gehen, und zugleich etwas auf das Auffüllen zu rechnen, bleibt man bey 14 Maaßen stehen. Da wir nun 2730 Scheffel Schrot haben, so erhalten wir, à 14 Maaß vom Scheffel, an Brantewein = 38220 Maaß.

Wovon abgehen:

Am gewöhnl. Schenkmaaß, das 25ste Theil, mit = 1528⅘ Maaß.

Bleiben zum Verkauf = = 36691⅕ Maaß.

Das Maaß à 12 kr. thut ohne Bruch = =	7338 fl. 14kr.
Für 80 fette Ochsen, à 75 fl. =	6000 fl. = =
Summa der Einnahme =	13338 fl. 14kr.
Hievon abgezogen die Ausgabe, mit = = =	8786 fl. 50kr.
Bleibt reiner Gewinn =	4551 fl. 24kr.

§. 3. Aus obigem, auf unwidersprechliche Erfahrungen gegründeten Nutzungsanschlag, ist ersichtlich, wie vortheilhaft eine Branteweinbrennerey überhaupt, und solchen Ländern insbesondere sey, die einen Ueberfluß an Holz und Getreide, so beydes kaum um die Hälfte des von uns angenom-

menen Werthes anzubringen, besitzen; die ferner einen Ueberfluß an Vieh haben, und die endlich mit Nachbarn umgeben sind, welche die gebrannte Wasser bis zur Ausschweifung lieben, und theuer bezahlen.

Jedermann kennet diese Länder, ohne daß man sie nennet. Es ist zum Erstaunen, daß es in unserem erleuchteten Jahrhundert noch Nationen giebt, die lieber mit der Noth kämpfen, als ihren Witz anstrengen; lieber die gebrannte Wasser von Fremden theuer einkaufen, als dergleichen selbst brennen; lieber das in geringer Menge vorhandene Geld andern Nationen zuwenden, als sich einen Nahrungszweig zueignen wollen, wodurch sie das Geld im Lande erhalten, fremdes hineinziehen, den Werth ihrer Landesproducte erhöhen, und den Transport derselben ungemein erleichtern können.

Zweyte Abhandlung.

Vom Branteweinbrennen und gebrannten Wassern.

§. 1.

Wer nützlich Brantewein brennen will, muß zuvor die hierzu nöthigen Wasser der Gegend, wo solches geschehen soll, wohl probiren, weil diese das vornehmste Stück zum Brantewein sind, gestalt nicht alle Wasser guten Brantewein oder einen

nen erwünschten Spiritum geben. Welches Wasser aber hierzu vor das beste zu achten, lässet sich nicht sattsam beschreiben, mithin kömmt es, was diesen Umstand anbetrifft, auf Versuche an. Gegenwärtig wird also nur Bericht ertheilet, welchergestalt allerhand Branteweine zu fertigen. Wir wollen aber des Branteweins, der von andern Früchten gefertiget wird, zuerst, und denn des Weinhefens- ꝛc. Branteweins hernach erst gedenken.

§. 2. **Roggen**, oder **Korn**, ist eine bekannte Getreideart, die in die Felder gesäet wird, und auf Halmen in Aehren wächset. Dessen Sorten bestehen in **Winter- Stauden-** und **Sommerroggen**. Das Korn braucht man zur Kost, zum Saamen und Branteweinbrennen: die grüne Roggensaat im Frühling als einen Thee zur Blutreinigung und gelinden Abführung: aus dem Kraut und Aehren wird ein Wasser gebrannt, welches für den Lendenstein gut ist. Alter Roggen gedörret, gepülvert, und des Tages dreymal mit einem Eyerdotter eingenommen, stillet die rothe und weisse Ruhr. Die Roggenblüthe in warmer Brühe oder Wein eingenommen, vertreibet das dreytägige Fieber und die Bauchwürmer. Es könnte noch vieles mehr dießfalls von der Kraft des Korns oder Roggens erzählet werden, wenn Raum und Platz hinlänglich wäre; solchemnach ist nur bey diesem Capitel zu beobachten, welchergestalt Brantewein aus solcher edlen Frucht zu erlangen, das folgendermaßen werckstellig zu machen:

Anfänglich wird Roggen, oder Korn, eine gute Zeit in Wasser eingequellet, solches giesset denn wie-

der reine ab, und lasset dieses Eingeweichte 24 Stunden vertriefen. Alsdenn schüttet den Roggen auf einen gedielten Boden, bringet solchen daselbst auf einen Haufen, ohngefehr eine halbe Elle hoch, jedoch gerade von oben her, und decket Tücher oder Säcke darauf. Wenn warm Wetter ist, wächset der Roggen schon in 2 oder 3 Tagen, in der Kälte aber liegt er wohl 8 Tage. Greifet dann und wann in den Haufen hinein, und beobachtet, ob Wärme verhanden; denn wächset der Roggen, und jetzo nehmet etwas davon heraus, um dessen Wachsthum erwegen zu können. Sind die Käume fein kraus, so muß man alles gleich umbrechen, damit sichs nicht erhitzet, und in Grasekeimen schiesse. Die zusammengewachsene Klümper reibet subtil auseinander, und breitet sie etwas dinne aus; rühret es alle Tage durch, daß keine Hitze entstehen kann, und dieses besorget so lange, bis die Körner zum Schroten hart genung geworden.

Dieses Luftmalz ist besser, als das bey Feuer oder von der Hitze gedörrete, und also bereitet man auch Gärstenmalz zum Brantewcinbrennen, jedoch muß die Gärste länger, und 2 auch wohl 3 Tage eingeweichet werden. Die Probe der sattsamen Erweichung solcher Frucht bestehet darinne: Man nehme ein Gärstenkorn, drücke solches von einander; stellet das Innere Striche her, wie eine weisse Kreide, so hat die Gärste genug geweichet, und wird ferner wie der Roggen tractiret.

Zur Einrichtung nehmet z. E. ein Dreßdner Viertel Rocken, ein Viertel Waitzen- und eine Metze Gärstenmalz. Das Gärstenmalz macht eine gute

Gäh-

Gährung, deswegen sich der Mesch desto besser im Brennen hebet, auch wird der Brantewein davon lieblicher. Man kann auch an statt des Roggens 3 Metzen Hafer nehmen, so wird eben so viel Brantewein, als von jenem, und von angenehmen Geschmack. Solches Getreide lasset so schroten, daß der Schrot fein grisicht werde, und nicht zu viel ganze Körner bleiben: alsdenn machet Wasser in einer Blase heiß, feuchtet den Schrot damit an, rühret beydes im Meschfasse wohl durch einander, daß keine Klümper darinnen bleiben, decket das Meschfaß zu, kochet immittelst noch eine Blase voll Wasser, giesset solches auf den Schrot, und rühret alles fleißig, damit dessen Ausbrauen erfolget, und decket es wieder zu. Nach Verlauf einer Stunde nehmet ein paar Eymer von solchen Mesch, kühlet ihn ab, und schüttet Hefen, wenn er weder zu kalt noch zu warm ist, hinein. Hierzu muß man, daferne die Hefen frisch sind, einen guten halben Eymer voll nehmen, und sie bey dem warmen Ofen zum Gähren bringen. Hierdurch wird in Erfahrung gebracht, ob die Hefen gut, oder zu schwach sind; eräußert sich nun letzteres, so kann man bey dem Abkühlen mehrere nehmen. Ist ferner eine oder bald die andere Stunde vorbey nach dem Aufgiessen des kochenden Wassers auf den Schrot, denn wird solcher abgekühlet, und erhält die Hefen, wornach das feste Zudecken erfolget. Will bey harter Kälte der Mesch nicht säuern, kann man bey dem Abkühlen eine gute Handvoll Sauerteig hinein werfen, und ein großes Stücke Hausbacken Brodt mit in den Mesch gethan, hilft zu besserm und mehrerem Brantewein.

Gähret nun der Mesch, nachdem er etliche Stunden so gestanden, dergestalt, daß seine Bewegung nebst einer ächten Säure zu beobachten, denn ist er zur Herstellung des Branteweins dienlich, erfolget aber dessen Ueberkollern, d. i. eine rechte hohe Gähre, so vermehret sich der verhofte Vortheil. So bewandten Umständen nach bleibt der Mesch 2 Tage, und wenn es kalt ist, noch länger zugedeckt stehen, daß er sich setzet, und oben auf helle wird, also nun erfolget sein Einfüllen in die Blase.

Die Beschreibung der Branteweinblasen ist deswegen unnöthig, weil bey denen Kupferschmieden ein jeder Branteweinbrenner solche nach Verlangen erhalten kann.

Was nun aber das Branteweinbrennen, wovon jetzo Nachricht erfolget, anbetrifft, dießfalls ist zu beobachten, daß die Blase nicht bis an den Hals voll gefüllet werde, sondern eine gute quer Hand Raum darinnen bleiben muß, sonst steigt der Mesch in den Hut, und gehet wohl gar mit durch das diesem angefügte Rohr, mithin ist die angestellte Arbeit verderbet. Ist die Blase solchemnach gehörig versorget, wird Feuer darunter gemacht, der Meesch aber anfänglich öfters umgerühret, daß er sich durchhitze, und nicht anbrenne. Wenn er sich denn bis zum Kochen erhitzet, (welches durch das Angreifen des Rührholzes wahr zu nehmen, da solches brennen muß) so macht man den Hut auf die Blase, bewindet solchen nebst denen Röhren mit nassen Lappen, um hierdurch dem Spiritu die Ausflucht zu verwehren. Unter das Rohr, wodurch dieser getrieben werden muß, stellet ein Fäßgen oder Flasche mit

mit einem Trichter unter die Röhre, und in den Trichter ein Filzhütgen, oder einen reinen Leinwandlappen, ingleichen Baumwolle oder Löschpappier, daß der Läuter recht filtriret werde. Dieses hält alle Fettigkeit, so mit heraus kömmt zurücke, anbey aber muß am Läuterfäßgen oder Flasche ein Maaß bemerket seyn, wie viel übergetrieben werden soll, und so, nach vorhergedachter Einrichtung, 16 bis 17 Kannen erlanget, kann man vergnügt seyn, beobachtet aber anbey ein Treiben der Blase mit nicht allzu starkem Feuer, sonst gehet der Läuter zu warm, wovon Schaden erfolget, und also verfahret ferner mit vorräthigen Mesch, doch muß bey jeder Ueberbringung desselben in die Blase solche visitiret, und kein Angebranntes darinnen gelassen werden, widrigenfalls klebet der Mesch bald an, welchemnach der Brand noch schlimmern Schaden verwahrloset. Bey Zumachung der Blase stecket unter solche das hier erforderliche Holz, und verwahret, nachdem die Röhren unter dem Hute anfangen heiß zu werden, das Ofenloch und die Zuglöcher; bleiben diese zu lange offen, brennet das Feuer zu helle, das bald ein Ueberschiessen des Mesches in den Hut und Röhren, folglich Schaden zuwege bringen kann. Wäre es jedoch damit versehen worden, daß man zu lange verweilet hätte, nach diesem der Läuter zu stark und warm ginge, so leget einen in kalt Wasser getauchten Lappen auf den Hut, wornach bald gute Aenderung erfolgen wird. Weiter muß bey jeder Blase immer das Wasser im Kühlfasse keinmal recht heiß, sondern bald abgekühlet werden.

Wenn nun der Läuter vom Mesche abgetrieben ist; alsdenn scheuert die Blase recht rein mit Aschen

und Lehmen aus, gießet sodenn den Läuter hinein, besorget anbey, daß die Blase ja nicht zu voll werde, und wenigstens eine Spanne hoch daran fehle. Wer jetzo dem Brandtewein einen Geschmack geben will, werfe die hierzu nöthigen Ingredientien hinein: z. E. zu Läuter von einem halben Scheffel Malz, ein gut halb Nösel gröblich gestoßenen frischen Kümmel, oder auch ein Nösel mehr, daferne solcher nicht kräftig genung; Anies nehmet hierzu auch ein halb Nösel; Wacholderbeeren anderthalb Nösel, u. a. m. nachdem, und wie man dem Brandtewein einen starken oder schwachen Geschmack geben will: Außerdem aber werfet auch eine Rinde Brodt und eine Handvoll Salz hinein. Blase, Hut und Röhren müssen feste verkleistert werden. Unter der Blase machet denn anfänglich nur gemächlich Feuer, alsdenn nach und nach solches etwas stärker, jedoch nicht gar zu stark. Fänget hiernach der Brantewein an zu tröpfeln, so stecket so viel Holz, als nöthig, unter, und gebet bey den Röhren Achtung, ob sie unter dem Hute zu heiß werden; da man denn den Ofen fein dichte zumachen uud verschmieren muß, damit er in einerley Gange bleibe.

Das erste, als den Vorlauf, oder Vorsprung, lasset so lange laufen, bis er helle wird, alsdenn nehmet das Trübe weg, und verschaffet das Uebergehen des Branteweins so gemächlich, daß er nicht zu sachte, aber auch nicht zu stark laufe, welches durch ein dichtes Zumachen aller Zuglöcher des Ofens werkstellig zu machen; unterbleibet dieses, so gehet der Brantewein zu warm, wird trübe, und von schlechtem Geschmack. Anbey soll ein

Steck-

Steckgen vorhanden seyn, womit man in dem Fäßgen ꝛc. messen kann, wie viel herunter gelaufen ist. Das Kosten das erlangten Brantweins darf auch nicht vergessen werden, um sich nach seiner Stärke richten zu können. Noch besser aber ist gethan: Nehmet Brantewein aus dem Fäßgen, so der Vermuthung nach genug darinnen vorhanden, gießet solchen in ein Glas, und sehet zu, ob er perlet. Bleiben die Perlen stehen, ist noch alles gut, zerschlagen sich aber solche bald, so darf mit dem Abnehmen des Branteweins nicht angestanden werden, wenn anders ein trübes Ueberlaufen, mithin Schwäche, wegbleiben soll.

Der erste und allzu starke Brantewein stellet zwar keine solche Perlen her, wie schwächerer, erhält aber beyder durch gehöriges Untereinanderlaufen, seine rechte Dosin, alsdenn erfolget auch das Perlen, also ist und bleibt er gut, es wäre denn, wie oben gedacht, ein allzu heißes Uebergehen geschehen. Weshalben man sich nicht eben allemal auf seine gewisse Maaße oder Kannen verlassen kann, zumal auch ein Getreide dem andern ungleich von Güte, einfolglich manchmal aus einem Dreßdner Scheffel Roggen 24, 27, 28 bis 30 Kannen, zuweilen aber kaum 21 zu erlangen: Ja, ob schon einerley Getreide von einem Kornboden gleich hinter einander in einer Woche gebrennet wird, dennoch giebt dessen ein Brand nicht so viel, als der andere, Brantewein: warum aber, ist noch unbekannt.

Die beste Zeit zu solcher Arbeit stellet der Herbst, Winter und Frühling her; zur warmen Sommerszeit

merszeit hingegen geräth das Branteweinbrennen nicht allerdings vortheilhaft.

Zum Auffüllen des Branteweins schicken sich Gefäße, worauf Wein gelegen, sehr wohl. In solchen verbessert sich sein Geschmack, und hält sich sehr gut.

Will man scharfen, starken, wie auch feurigen und schmackhaften Brantewein, vorhergedachtermaßen, erlangen, so nehmet zu einem halben Dreßdner Scheffel vier Loth weißen Zimmt, nebst zwey Loth Weinsteinsalz, und werfet solches beym Läutern mit in die Blase.

In Brantewein, der zu warm gegangen, mithin trübe worden, werfet Salz, lasset ihn dergestalt ein paar Tage stehen, alsdenn aber durch Löschpapier oder Baumwolle laufen, und dieses wiederholet, vermittelst frischen Papieres ꝛc. daferne solches Filtriren auf einmal das Verlangen nicht stillet.

§. 3. Die Art und Weise, welchergestalt aus Brantewein, wovon geredet worden, und auch andern, dessen man noch eingedenk seyn wird, Aqua Vitæ zu fertigen: ferner allerhand Wasser aus Wurzeln, Kräutern und Blumen zu destiliren, ist eben kein besonderes Geheimniß; jedoch giebt es noch viele, denen solches nicht allerdings bekannt, deshalben anbey Anleitung hierzu erfolget.

Zur gemeinsten Art dergleichen Unternehmens gehöret eine kupferne inwendig wohl verzinnte Blase, welche groß oder klein seyn kann, nachdem viel oder wenig angesetzet und abgezogen werden soll.

soll. Hierauf muß ein von gedachtem Metall gleichfalls verzinnter Helm, mit dergleichen Röhre, gesetzet, und nachdem der Blase, was man destiliren will, einverleibet, alles wohl, vermittelst starken Papiers und Kleister, von Mehl gemacht, verwahret werden, daß der Spiritus den Helm nicht von der Blase abstößet. Gedachte Röhre wird wieder in eine andere ihres gleichen gestecket, die durch ein Faß auf einer Seite hoch, auf der andern etwas tiefer eingepaßt, gehet, das mit kaltem Wasser zum Abkühlen angefüllet werden muß, und deswegen Kühlfaß heißt. An letztern Ausgang kommt der Recipiente oder ein Glas zu hangen, da hinein, was abgezogen wird, läuft, und beydes erfordert, wo es zusammen gefügt, gute Verwahrung, damit Kraft und Spiritus nicht in der Luft verfleucht.

Wer keine kupferne Blase hat, nehme einen glasurten Topf, bohre in dessen Boden ein Löchlein, setze solches auf einen Dreyfuß, und unter den Topf ein kleineres Töpfgen, oder Gläslein, darinn das destilirte Wasser laufen kann, binde oben über den großen Topf ein reines Tuch, lege gehacktes Kraut oder Blumen nach Gefallen darüber, fülle hernach eine eiserne Pfanne oder Tiegel mit Asche zwey quer Finger hoch an, auf die Asche leget glühende Kohlen, setzet Pfanne oder Tiegel auf das Kraut ꝛc. solchemnach laufet, was daher zu erlangen, in das untergesetzte Gefäße, das jedoch bald bis am Rande der Oeffnung in kaltem Wasser stehen muß, wenn anders die beste Kraft des gebrannten Wassers wegen Wärme des Feuers nicht verriechen soll. Was

Was die Art zu destiliren durchs Balneum Mariæ anbetrifft, hierzu gehöret ein gegossener eiserner, oder starker kupferner Kessel, der wie ein Topf formiret seyn kann, so hoch und weit aber seyn muß, daß man einen gläsernen Kolben, oder auch wohl mehrere zugleich, räumlich darein stellen kann. Der Kessel wird in einem darzu bereiteten Ofen gesetzet, mit so viel Wasser angefüllet, daß solches den Kolben wenigstens halb umfasset, und dieser wird denn so mit dem, was aus ihm übergezogen werden soll, hineingesetzet, damit er feste stehet, und des Helms Schnabel, daran der Recipiente verkleistert wird, über den Kessel herausgehet; übrigens aber verfahren, wie gedacht. Gläserne Kolben werden mit Tuch umschlagen, und mit eisernen Reifen verwahret, um ihr Aufschwimmen zu verhindern, welches zinnerne nicht nöthig haben.

Noch eine Art der Destilation geschiehet an der Sonne, und warmen Ofen, oder auch in dergleichen Pferdemist, da langhälsige Gläser oder Flaschen nach Belieben, und so lange, bis das darinnen seyende genugsam ausgezogen, stehen bleiben.

§. 4. Wir wollen uns nunmehro zum Destiliren wenden, dadurch Hausvätern und Hausmüttern der Weg zur Anschaffung guter Hausmedicin gebahnet werden soll. Folgende alphabetische Ordnung wird jetztgedachtes herstellen:

Aepfelbrantewein erfordert nur abgefallene, wurmstichige, halbfaule Aepfel, die zuvor meist reif gewesen; stampfet dergleichen in einem hölzernen

nen Troge, daß sie ganz zu Brey oder Mus werden, menget alsdenn einen ziemlichen Klumpen Sauerteig, oder gnugsame Bierhefen darunter, erhaltet beydes in einem eichenen Fasse, wohl verdeckt, also etwas warm, daß es 3 bis 4 Wochen gähre; füllet hernach eine Destilirblase über die Hälfte mit diesem Mus, welches ganz Weinsauer riechen muß, an, und treibet, bey gelindem Feuer, damit nichts anbrenne, den Geist herüber. Wenn die überzogene Feuchtigkeit nicht nach Brantewein schmecket, so lasset dieses keine Befremdung herstellen, sondern nehmet nur den Rückstand aus der Blase, und destiliret ihn anderweit so trucken als möglich, doch ohne desorgliches Anbrennen. Den Rest brennet endlich in einem neuen Topfe ganz zu Pulver, gießet den abgezogenen Geist darüber, und rectificiret ihn, ein- oder zweymal, bis er nach Belieben stark genug ist. Wer sich mit dem Verbrennen des Rückstandes keine Mühe geben will, kann die Rectification über Potasche anstellen. Frische und ganz reife Aepfel haben eben nicht mehr Kraft, geben auch keinen bessern Spiritum, folglich erwählen Wirthe, des Nutzens halber, die erstern, das ihnen die Mühe sehr wohl bezahlet.

Zur Fertigung des **Danziger Doppel-Anieses** weichet 1 Pfund guten Anies, 4 Loth Kümmel, 3 und ein halb Loth truckene Citronenschaalen, 3 Loth Violenwurzel, in 3 Kannen rectificirten Brantewein ein, gießet 3 Kannen Wasser nach, und ziehet gewöhnlichermaßen ab, und also versüßet auch. Ist kein rectificirter Brantewein vorhanden; so wird mehr, und statt des Wassers Kornbrantewein genommen, und wie erwähnet, verfahren.

Aqua

Aqua Carminativa, heißt auch Colickenwasser; zu dessen Verfertigung zerschneidet und stoßet 6 Händevoll römische Camillen, das Aeußerste von so viel Pomeranzenschaalen; ferner eine Handvoll Wermuth, Tausendgüldenkraut, Wohlgemuth, bittern Klee, Poley, jedes eine halbe Handvoll; Dillsaamen 4 Loth, Kümmel, Fenchel und Anies, jedes 2 Loth, Cardebenedicten-Saamen ein halb Loth, weichet alles 8 Tage lang in 6 Kannen guten Brantewein, und ziehet es sodenn aus der Blase über.

Aquavit von Pommeranzen machet dergestalt: beitzet z. E. 4 Pfund dinne geschälte Pomeranzenschaalen etliche Tage in 5 Kannen Brantewein; hierzu gießet noch 7 Maaß Brantewein, und ziehet solches, wie vorher gedacht, ab. Nach diesem nehmet 2 Pfund geläuterten Zucker in Wasser zerlassen, rechnet aber auf eine Kanne abgezogenen Brantewein nur ein halb Nösel Wasser, mischet alles zusammen, leget etwas Sandelholz mit in den Brantewein, und filtriret sämmtliche Mixtur erzähltermaßen.

Also kann man auch mit mehrern Sachen verfahren, als: Anies, Cardemommen, Citronenschaalen, Kümmel, Wacholder, Zimmet 2c. Anbey aber ist zu merken, daß auch, nach Beschaffenheit der Specierum, der Aquavit gefärbet werden muß, damit er mehr Ansehen machet, welches z. E. mit rothen Sandel roth, mit gelben Sandel gelb, oder auch mit Coccionellen roth, desgleichen mit Safran gelbe, mit Lackmus auf violet, mit Bärenklau, Krausemünze, Creutzbee-

ren grün, u. s. w. zu effectuiren. Es werden diese Sachen nur hinein gehangen, oder ganz darein geleget. Gebrannter Zucker giebt dem Brantewein eine schöne gelbe Farbe: dießfalls leget 3 Loth weißen feinen Zucker auf einen gebrannten Dachstein, und diesen auf Kohlen, fänget der Zucker an zu schmelzen und aufzugähren, alsdenn nehmet solchen wieder weg, und thut ihn nach geschehenem Zerstoßen in 3 Maaß Brantewein, der bald nach einer Stunde schön gelb werden wird. Will man Aquavitä mit Zuckerwasser absüßen, muß solches also bereitet werden: Zu einer Kanne Wasser wird ein halb Pfund Zucker genommen, und beydes mit einander aufgesotten; hernach lasset solches erkalten, und thut so viel unter den abgezogenen Spiritum, als er vertragen kann.

Caffebrantewein ist sowohl, als derjenige, welcher von Chocolate gemachet wird, dem Magen dienlich. Wer diese beyden Arten des Getränkes fertigen will, rühre z. E. unter 4 Pfund Zucker 1 Pfund gebrannte und gemahlene Caffe- oder Cacaobohnen, besorge eine ordentliche Gährung und Destilation. Der erlangte Spiritus wird, nachdem er vorher in einer wohlverbundenen Flasche etliche Tage mit einem halben Pfunde dergleichen Bohnen maceriret, rectificiret.

Cardemomen-Aquavit, bereitet von 4 Loth solcher Frucht, 1 Loth truckenen Citronenschaalen, 1 Loth Zimmet, 3 Quentgen Nelken, 3 Kannen Spiritu Vini, 3 Kannen Wasser, und verfahret übrigens wie mit dem Mastixwasser.

Chemnitzer Luftwasser, das was besonderes herstellen soll, wird also præpariret: Zerstoßet und mischet unter einander 3 Loth Alantwurzel, ein halb Loth Garostelwurz, Enzian, Ingwer, jedes 1 Loth, Lorbeer, Wacholderbeern, jegliches 5 Quentgen, Zimmet 1 Loth, Cardemommen 1 Loth, Salbeykraut, Majoran, Hysopen, Eybischkraut, golden Wiederthon, Huflattig, Scabiosen, von jedem eine Handvoll, Violenwurz, Engelsüßwurz, Süßholzwurzel, eines so viel als des andern, à 1 Loth, Fenchelsaamen 5 Quentlein, Sebesten, oder schwarze Brustbeere 1 Loth, Rheinischen Brantewein 3 Pfund, oder 1 und eine halbe Kanne; hierdurch erweichet erstlich solche Species, denn thut sechs Pfund, oder 3 Kannen Brunnenwasser hinzu, wenn jenes der Blase einverleibet, und laßt ohngefehr von solcher Masse 5 Kannen per destilationem übergehen. Die Farbe wird dem Chemnitzer Luftwasser nach Gefallen durch Saffran gegeben, und der süße Geschmack vermittelst des Zuckers. Man thut auch gemeiniglich 8 Gran in ein wenig Wasser wohl aufgelösten, und mit Zucker abgeriebenen Bisam hinzu, welchemnach denn das bekannte, und eigentlich so genannte Chemnitzer Luftwasser seinen vollkommenen Gehalt erlanget.

Kirschbrantewein, oder **Katafia**, wird von recht reifen, schwarz-sauren Kirschen also zubereitet. Diese stoßet sammt denen Kernen in einem Mörsel, setzet sie also ein paar Tage im Keller, so separiret sich der Saft von den Hülsen und Kernen.

nen. Nachhero drücket solchen durch ein Tuch aus, die Kerne aber, und was mehr im Tuche bleibet, ziehet mit guten Brantewein ab, thut unter 2 Kannen abgezogenen Brantewein 1 Kanne vom Safte, nebst 1 Pfund klein gestoßenen Zucker, vermischet alles mit einander, und hänget in einem Säckgen etwas ganzen Zimmet samt Nelken hinein. Oder:

Füllet eine runde gläserne Flasche halb voll von obgedachten Kirschen, thut hierzu ganzen Zimmet, desgleichen Nelken, wie auch Zucker nach Belieben, giesset die Flasche nicht ganz voll Brantewein, bindet solche mit Rindsblase zu, stecket oben eine starke Steckenadel in diese, widrigenfalls zerspringt selbige leichtlich, setzet sie 14 Tage in die Sonne, und rühret mit einem Stöckgen täglich alles wohl um, denn erlanget man solchergestalt einen feinen, guten, und der Gesundheit zuträglichen Ratafia.

Zum **Krausemünze-Aquavit** nehmet z. E. sechs Händevoll grüne Krausemünze, weichet solche in 6 Kannen Kornbrantewein, denn destiliret, und süßet mit 1 und einen halben Pfund Zucker, nebst 2 Kannen Wasser, das Erhaltene ab.

Kümmel-Aquavit, den man Danziger nennet, machet z. E. von 1 Pfund Kümmel, 4 Loth Fenchel, 4 Loth Anies, 4 Loth truckenen Citronenschaalen, 3 Loth Violenwurzel, welches alles zerschnitten und zerstossen, in 3 Kannen rectificirten Brantewein 24 Stunden eingeweicht, hernach mit 3 Kannen Brunnenwasser vermischet und so destiliret

 wird.

wird. Das Erlangte versüsset mit anderthalb Pfund Zucker, in 3 Nösel Brunnenwasser abgesotten, und filtriret denn, wie erzählet ist.

Mastixwasser kann z. E. von 4 Loth Mastix, 2 Loth Zimmet, Cardemommen, Nelken und Muscatennüssen, jeglichen einen halben Lothe, gefertiget werden. Diese Species zerstosset und zerschneidet, hernach destiliret sie vermittelst 3 Kannen Spiritu vini, nebst so viel Wasser, gedachtermaßen, und süßet mit 3 Viertel Pfund Zucker in zwey Kannen Wasser gewöhnlich ab. Oder:

Gießet auf ein halb Pfund auserlesenen Mastix 6 Pfund guten Brantewein, laßt beydes verbunden an einem warmen Orte zwey bis drey Tage stehen, werfet alsdenn ein Loth Weinsteinsalz hinzu, und destiliret es aus dem Kolben, daher ein Spiritus erlanget wird, wovon 1 Löffelvoll den Schleim im Magen und der Brust zertreibet, auch in der Windcolicke dienet. Nelken und Muscatenblüten machen solches Wasser stärker und kräftiger.

Orangenwasser bereitet z. E. von 1 Kanne Spiritu vini, so viel Brunnenwasser, 6 pf. feiner Semmel durchs Destiliren; was nun hier erlanget wird, vermischet mit einer Kanne Orangenwasser, und einem Pfund feinen klar gestoßenen Zucker.

Persico zu machen bestehet hierinnen: Weichet z. E. 4 Händevoll grüne Pfirschblätter in 2 Kannen rectificirten Brantewein, gießet 3 Nösel Brunnenwasser dazu, und destiliret dieses, laßt es aber nicht

nicht stark, noch zu viel laufen. Stoßet ferner 1 halb Pfund ausgeschälte Pfirschkerner, nebst so viel bittern Mandeln, reibet beydes in 1 Kanne frischer Kühmilch sattsam ab, presset die daher erlangte Milch durch ein Tuch, thut hierzu ein halb Pfund Zucker, mischet alles unter den abgezogenen Brantewein, und filtrirts durch Löschpapier, nachdem es etliche Tage gestanden.

Zur Zubereitung **pohlnischen Branteweins** rühret 50 Pfund geschroten Korn ins Wasser, menget 5 Pfund grob gestoßenen Aniessaamen darzu, lasset solchen gähren, und destiliret wie gewöhnlich. Solchergestalt bekömmt man, wie schon gedacht, sowohl von Anies als andern Früchten, einen guten Brantewein; soll er aber fein seyn, muß eine nochmalige Verbesserung durchs Ueberziehen und Versüßen erfolgen.

Quintessenz ist der Geist, Spiritus, oder das allersubtileste Wesen eines Krautes, der Früchte, Blumen, des Gewürzes, gewisser Metalle, Steine, und unzählig anderer wesentlichen Stücke, so durch chymische Handgriffe, zum Gebrauch für Menschen und Vieh, daher erlanget wird. Z. E. die Quintessenz vom Ambra hat ihren guten Nutzen: sie stärket das Gehirne und Gedächtniß, benimmt die Melancholie, vertreibet den Schwindel, so von Kälte entstanden, dienet denenjenigen, welche mit kalten Flüssen beladen, vertreibet den Schnupfen, und ist ein gewaltiges Präservativ für die fallende Sucht, indem die damit behafteteten erquicket, und wieder zu rechte gebracht werden können.

Zu deren Fertigung nehmet zwey Theile Mandelöl, einen Theil Ambra, auf das subtileste bereitet und vermischet: thut hernach beydes in ein Glas, dieses vermachet wohl, setzet solches an die Sonne, oder in das warme Frauenbad, da es so digeriren muß, bis aus der Materie im Glase eine Pastete oder Teig wird; darnach presset das Gute von dem Unrath gänzlich ab. Das Ausgepreßte schüttet in einen Glaskolben, und gießet guten, fein rectificirten Brantewein darüber, das also fernerweit an der Sonne, oder im Frauenbade, oder sonst an einem warmen Orte, zur Digestion gebracht, und sodann aus der Asche destiliret wird, wodurch der Brantewein mit der Quintessenz herübergehet, das lautere Mandelöl aber bleibet, ohne Quintessenz, unten auf dem Boden des Glases stehen; hernach destiliret den Brantewein in gar gelinden Bade ab, so bleibet die Quintessenz, in Gestalt eines Oeles, von aller Unreinigkeit geschieden und abgesondert, unten auf dem Boden liegen. Wegen des Ambras erwärmender und trucknender Natur, ist diese Quintessenz eine sehr köstliche Arzeney wider das Aufsteigen der Mutter, sowohl innerlich als äußerlich zu gebrauchen; maßen durch dieses Mittel die abgefallene Mutter wieder zurück an ihren Ort getrieben wird. Denn wenn man solche Quintessenz, mit Gallenöl vermischet, auf den Nabel bindet, und einen Magnetstein darüber leget, wird denen Weibern die Gebährmutter, so ihnen vielleicht zum Ausfall geneigt ist, an ihrem Orte behalten. Unfruchtbare Weiber werden auch dadurch zur Fruchtbarkeit befördert; und der bö-

sen

sen, giftigen Pestluft kann hiermit widerstanden werden.

Zur Zubereitung der **Quintessenz des Zuckers**, oder Essentia dulcis, oder **Goldtinctur**, dergleichen aus Halle weit und breit verführet wird, muß der allerfeinste Zucker, an Quantität nach Belieben, genommen, solcher gröblich zerstoßen, in eine gläserne Phiole oder Kolben gethan, des besten destilirten Weineßigs darauf gegossen, und das Gefäße hermetisch versiegelt werden. Nachdem solches also etliche Tage in der Digestion gestanden, so wird sich der Zucker aufschließen, und blutroth werden. Alsdenn ziehet ihn nach der Kunst, wie gedacht, mit rectificirten Brantewein aus, zuletzt ziehet den Brantewein im Bade davon, bis auf die gebührliche Dicke eines Saftes, folglich bleibet auf dem Boden des Gefäßes die vortrefliche Quintessenz des Zuckers, welche denn zu viel Arzeneyen ein köstlich wohl ersprießliches Mittel ist, in andern Säften, Geistern, destilirten Wassern, Decocten, Suppen, Weine, Brühlein, Biere u. d. g. zerlassen, zu gebrauchen.

Zum **Roßmarin- oder Ungarischen Wasser** wird z. E. ein Pfund frische Roßmarin, nebst einer Handvoll dergleichen Blüten, in drey oder vier Kannen guten Brantewein gebeitzet, hernach aus einem Brennzeuge, der gedachten Art nach, destiliret; das hierdurch erlangte gießet wieder auf etwas Roßmarin, und ziehet es nochmals ab, so erfolgt das herrliche und stärkende Wasser zum Geruch und Anstreichen auf den Wirbel des Hauptes, an die Schläfe und Nacken, in vielen Zufällen.

Roßmarienessenz effectuiret noch mehr, indem solche dem Gehirn und der Gebährmutter trefliche Hülfe leistet: sie conserviret wider den Schlag, die fallende Sucht, den Schwindel, stärket die Glieder, Augen und Gesicht, machet wohlschlafend, stillet die Kopfschmerzen, stärket das Gedächtniß, erhält inn- und äußerliche Sinne, vertreibet den Schnupfen, benimmt den stinkenden Athem, hilft dem Magen, eröfnet die Verstopfung der Leber, des Milzes und der Gebährmutter, befördert das Menstruum, vertreibet die bleiche Farbe, ist gut für den weißen Fluß, Gelbsucht, Schmerzen der Brust und Lungen; erquicket das Herz, stillet das Herzklopfen, präserviret wider pestilenzialische Fieber, bringet Schweiß, vertreibet den Gift, so man 10, 15 bis 20 Tropfen in weißen Wein, oder einem nicht gar zu warmen Süpplein einnimmt, und nur etliche Tropfen Abend und Morgens unter die Nase hält, anbey Würbel und Schläfe damit bestreichet. Aeußerlich würket benannte Essenz, z. E. so man sich schneidet, sticht oder brennet, oder so man fällt. Ein ganz besonderes: Ferner vertreibet man die Runzeln, daferne man etliche Tropfen in rein Brunnenwasser fallen läßt, sich damit streichet und wäscht.

Zur Verfertigung dieser Roßmarien- und aller andern Essenzen ist folgendes zu wissen nöthig: Nehmet z. E. zwey und eine halbe, oder drey Kannen, oder fünf Pfund österreicher, oder dergleichen starken Weinbrantewein, und ziehet solchen mit 30 Loth Allaune dreymal auf solche Art über: Thut anfangs in die 5 Pfund Brantewein 5 Loth zart

zer-

zerstoßene Allaune, und lasset es herüber gehen: das hierdurch Erhaltene vermischet mit 10 Loth Allaune, destiliret dieses ferner, und in das, was hieraus kömmt, thut weiter 15 Loth Allaune, und verfahret hiermit, wie schon zweymal geschehen, denn bekommt man einen Spiritum, der die rechte extrahirende Kraft hat, alle Eigenschaften der Materien an sich nimmt, oder solche ad virtutem essentiarum bringet. Zur Probe dessen dienet: z. E. Thut zu 4 Loth dieses Spiritus eine Handvoll Roßmarienblüten, oder, nach Belieben, weniger, auch mehr, lasset beydes an der Sonne, oder anderer Wärme, einige Zeit stehen, filtrirt es, doch zugedecket, und also wohl besorget, so wird eine Roßmarienessenz erlanget, damit sehr viel augmentiret werden kann, und dieses ist dasjenige, welche vorhergedachten Nutzen dem menschlichen Körper verschaffet. Wer mehr Effect hiervon erfahren will, thue in ein Loth des nur erwehnten Spiritus z. E. ein Quentlein Zimmetöl rc. so erfolgt eine Tinctur, davon zwey oder drey Tropfen ein Nösel Wasser oder Wein, in Zimmetwasser oder Zimmetwein mutiren, dessen Geruch lange Zeit nicht aus dem Glase oder Gefäße, darinn beydes vermischet worden, zu bringen ist, und dieses erfolget auch en regard der Roßmarienessenz.

Rossolis nennet man heutiges Tages vielerley von gewissen Speciebus gefertigten Brantewein, oder Aquavit, dergleichen die Apotheker bereiten, und von Italienern geführet wird, welche ihren Turiner Rossolis für den besten unter andern dergleichen Liquoribus halten. In der Haushal-

tung kann man sich zu dessen Verfertigung folgender Recepte bedienen:

1) Ist hierzu erforderlich, langer Pfeffer 1 und ein halb Quentlein, Anies 1 Loth, Coriandersaamen 1 und ein halb Quentlein, feiner guter Zimmet 3 Loth, Negelein 1 und ein halb Quentlein, Muscatenblüte 1 Quentlein, eine ganze frische Citrone, und dergleichen Pommeranze: alles dieses schneidet und stoßet zusammen, gießet zwey Maaß Spiritum vini darauf, und lasset es eine Nacht weichen; sodenn thut zwey Maaß Brunnenwasser darzu, und destiliret gehörig. Hernach kochet ein Pfund Zucker in einem Maaß Rosenwasser, und menget solches kalt in das durch die Destilation erlangte. Sollte nach geschehenem Kosten dessen Stärke noch zu empfindlich seyn, kann mehr Brunnenwasser zugethan werden. Reibet ferner ein Quentlein Coccinelle und so viel Allaune, mit etwas Rosenwasser, in einem Mörsel, thut solches in den Rossolis, lasset beydes etliche Tage stehen, denn gießet klar ab, oder filtrirt durch Löschpapier. Will man dieses Getränke wohlriechend zubereiten; so werden zwey Gran Biesam, in einem Läppgen verbunden, hinein gehangen.

2) Stoßet Zimmet 1 Unze, Muscatennüsse 2 Quentlein, Muscatenblumen 3 Quentlein, Ciebeben 1 Quentlein, Jngber, Negelein, Galgant, Zittwerwurzel, jedes 1 Loth, Rhabarber 1 Quentlein, Rosen, Roßmarin, jedes eine halbe Handvoll, Cardemommen, florentiner Violwurzel, Pomeranzen- und Citronenschaalen, jedes ein halb Loth, und zwar alles gröblich: gießet guten Brantewein

tewein darauf, werfet 2 Pfund Zucker bey, lasset es zusammen zehn Tage stehen, und filtrirt endlich diesen Vorrath durch einen wollenen Trichter.

Sellery-Aquavit destiliret z. E. von 6 Händen der Sellerywurzel und ihrem Kraute, 6 Loth Selerysaamen, und 6 Kannen Kornbrantewein, hernach süßet mit 1 Pfund Zucker und 1 und einer halben Kanne Wasser ab.

Spiritus vini ist dasjenige, was rectificirter Brantewein heißt, und wird folgendermaßen gefertiget: Nehmet guten Kornbrantewein, z. E. 12 Kannen, destiliret oder ziehet selbigen ohne alle Zuthat, wie bekannt, also ab, daß kein weisser oder molkigter mit aus der Blase übergehe. Dieser rectificirte Brantewein wird meistens zu denen Aquaviten gebrauchet. Soll er aber ein mehreres effectuiren, muß man ihm noch einmal abziehen, denn wird ein rechter Spiritus vini erstlich fertig.

Zimmetwasser, Caneelbrantewein, ist ein sehr gutes Getränke, zu dessen Fertigung zerbrechet oder stoßet gröblich z. E. ein halb Pfund scharf schmeckenden Zimmet, gießet 6 Pfund guten Kornbrantewein darauf, lasset solches an einem warmen Orte wohl verbunden 8 Tage maceriren, alsdenn aber destiliret aus dem Kolben oder Blase. Auf diese Weise, und wie vorher erzählet worden, kann man aus allen Gewürzen, aus allen wohlriechenden Wurzeln, Kräutern, Blumen und Saamen herrliche Aquavite oder Branteweine erlangen. Nur muß guter Kornbrantewein, oder anderer, vorhanden seyn, wie denn sowohl aus Weinhefen als Weintrester dergleichen zu fertigen. Diese

Letz-

Letztern werden deswegen von der Kelter weg in große Bütten oder Fäßer etwas eingestampfet: alsdenn beschmieret man sie über und über einen Zoll hoch mit Lehm, daß keine Luft hinein- oder der Dunst herausdringen kann. Wenn nun die Trester also zwey und eine halbe Woche gestanden, so machet ein Löchlein hinein, und sehet nach, ob Säure vorhanden, widrigenfalls das Loch wieder zugemachet, und nur gedachtes erwartet werden muß; jedoch wird besorget, daß sie nicht zu lange stehen, und gar faulen. Haben nun die Trester sattsam gesäuert, denn thut sie in die Blase, und verfahret nach der beym Branteweinbrennen vom Getreide befindlichen Anweisung. Wer etwas Weinhefen mit in die Blase gießet, erhält ein desto besseres, und von Hefen alleine noch stärkern Brantewein.

§. 5. Vorhergedachtes stellet unter andern her, daß man abgezogenen Brantewein wegen seiner Stärke, und weil er daher nicht wohl zu trinken, mit einer wässerigen Materie, worzu der Zucker erforderlich, vermischet; wie solches geschiehet, davon ist bereits Nachricht ertheilet. In Betracht der Läuterung des Zuckers aber soll anbey nicht in Vergessenheit gestellet werden, wasmaßen nach Art derer Canditors das Zuckersieden hauptsächlich also beobachtet wird, und auch dergestalt bey Zurichtung der Aquavitä nicht vergessen werden darf.

1) Einmal heißet solche Arbeit: das Sieden zum Faden. Dießfalls thut z. E. 2 Pfund feinen nen oder schlechten Zucker in einen mäßigen Kessel, oder Fischtiegel, gießet kalt Wasser darauf, daß sol-

solches ihn bedecke. Im Fall nun 2 Pfund Zucker hierzu genommen werden, so durchquirlet ohngefehr 2 Fingerhüte voll Eyweiß, mit etwas frischem Wasser, schüttet solches zum Zucker, der im Kessel mithin in dem Wasser zergangen, oder zerrieben worden seyn muß; setzet den Kessel übers Feuer, tröpfelt etliche Tropfen Citronensaft hinein, oder lasset diesen, weil leichtlich ein Versehen hierdurch geschehen kann, weg. So bald nun der Zucker anfängt zu sieden, steigt er in die Höhe, dann schrecket ihn mit etwas kaltem Wasser, nehmet den Kessel vom Feuer, damit ein bequemes Abschaumen zu præstiren; setzet solchen wieder an seinen Ort, um ein fernerweitiges Sieden werkstellig zu machen: nehmet endlich den übrigen wenigen Schaum auch ab, und besorget ein so langes Kochen, bis sich der Zucker, durchs Einschöpfen und Ausgießen vermittelst eines Löffels, herstellet, als ob er einen langen Faden formirete: und dieses ist der Grad, wie man ihn zu denen Aquaviten, wenn er kalt worden, brauchet. Weil aber das Sieden zum Faden wiederum in mehr als einen Grad bestehet, so muß man den ersten zu treffen suchen, solchemnach eher zu wenig, als zu viel sieden. Gesetzt jedoch, der Zucker wäre aus Versehen allzu dicke worden, kann durchs Zugießen etwas Wassers, und nochmaliges Sieden, Hülfe erfolgen.

2) **Das Sieden des Zuckers zum Fluge** besorget also, damit der Zucker durch noch längeres Kochen mehr, und so viel Wasser heraustreibet, bis er in Gestalt einer Wasserblase sich durch einen Durchschlag blasen lässet, nachdem man näm-

nämlich mit diesem den Zucker einschöpfet, den meisten wieder ausgießet, so gleich in den Durchschlag mit dem Munde bläset, und ihm hernach die daher entstehende Luft blasen-weise auf- und wegtreibet.

3) Das Sieden zum Bruch, oder zum Carmel, ist, wenn noch länger damit continuiret wird, bis fast alles Wasser so davon getrieben, daß der Zucker an einem hineingesteckten Stäbgen, welches vorher in kalt Wasser getauchet worden, sich anhänget, harte wird, und brechen lässet. Diese beyden letztern Arten gehören eigentlich zur Verfertigung der Confituren, wie gedacht.

§. 6. Bey vorhergedachten von Verfertigung der Aquavitä, oder Branteweine, ist man des Destilirens, oder der Destilirung, oft eingedenk gewesen, welche chymische Wissenschaft lehret, wie die schwefelichten, spirituösen und wässerichten Feuchtigkeiten aus einer gewissen Materie, durch Gewalt der Feuer- oder anderer Hitze, von einander abzusondern. Hierzu gehöret aber noch, daß deswegen vier Grade der Hitze in acht zu nehmen.

Der erste Grad ist laulicht, z. E. als ein halbwarm gemachtes Wasser, oder der Broden, it. Dunst eines siedenden Wassers, bey dem man sich nicht verbrennen kann.

Der andere Grad ist ein wenig wärmer, doch so, daß die Hitze leidlich, wie z. E. die Hitze der Asche.

Der

Der dritte Grad ist noch heißer, also, daß ein nicht geringes Verbrennen erfolgen kann, wenn man mit der Hand daran kömmt, wie bey dem heißgemachten Sande wahrzunehmen.

Der vierte Grad ist der heißeste, da man, ohne besorgliche starke Verbrennung, der Hitze nicht zu nahe kommen darf, als z. E. Feil- und Eisenspähnen, nachdem solche recht heiß worden.

Der erste Grad dienet zum Destiliren der zarten und feuchten Materien, als Blumen, und denen einfachen, kalten Gewächsen, z. E. Endivien, Lactucken, u. d. g. Durch den andern Grad werden zarte, truckene Sachen, als Saamen, und andere stark riechende, wie Pfeffer, Zimmet, Ingwer, Gewürznegelein, Wermuth, Salbey, u. d. m. zur Herstellung ihrer in sich habenden Kraft forciret. Der dritte Grad wird gebraucht zu dicken Substantien und Materien, die voller Saft sind, worzu unterschiedliche Wurzeln, u. a. m. gehöret. Mit dem vierten Grad aber ist möglich zu machen, was erstgedachte an Mineralien, Allaune, Schwefel, Vitriol, Salpeter rc. auszurichten nicht vermögend, und durch diese vier Grade der Hitze, wenn sie recht getroffen wird, kann man demnach aus jeder Materie die wässerichten Feuchtigkeiten ausziehen, mithin klare oder helle Wasser destiliren. Nur ist dießfalls noch zu beobachten, daß alles, was man von jetztgedachten zu erlangen gedenket, zu rechter Zeit destiliret werde, nämlich Wurzeln, Kräuter, Blumen, Saamen, nachdem sie ihre gehörige Reife erlanget; Thiere oder deren Theile, wenn sie mittelmäßig alt. Wer truckene

Pflanzen zu destiliren genöthiget ist, muß solche zuvor in darzu dienlichen Säften, oder abgekochten Wassern einweichen, und maceriren, damit die Pflanzen einigermaßen wieder erfrischet, und geschickt gemacht werden, ihre natürliche Feuchtigkeit von sich zu geben.

Alle Materien haben solches nicht nöthig; denn einige müssen wegen ihrer starken Feuchtigkeit eher getrucknet, als eingeweichet, oder maceriret werden: andern ist allein das Besprengen mit einem gewissen Safte nöthig, als Rosen und Camillen, die nur mit schlechtem Wasser angefeuchtet, und im Sommer eine Nacht lang auf ein leinen Tuch bey heiterm Wetter ausgebreitet werden, daß der Thau darauf falle, alsdenn sind sie genugsam maceriret. Diese eingeweichten Materien müssen sodenn nach ihren besondern Eigenschaften, und nach der Art des Guten, oder der Arzeney, die daraus gemachet werden soll, zuweilen eine halbe Stunde an der Sonne oder übern Feuer destiliren; andere mehrere Stunden; viele eine ganze Nacht; wieder welche 2 bis 3 Tage, und auch wohl einige Monate. Uebrigens wird zuweilen der Saft der eingeweichten Sachen, zuweilen aber die ganze Masse destiliret; deswegen muß man vor allen Dingen bey der Einweichung der Maceration zwey Stücke beobachten, nämlich, die dazu nöthige Zeit, und mit was für Saft solches geschehen müsse, wie anderweit eines Theils erzählet worden ist. Die Säfte anbetreffend, darinnen eingeweichet wird, müssen solche mit denen Materien,

terien, die man darinnen destiliren will, übereinkommen: also werden die hitzigen in kalte Säfte eingeweichet; auch muß man auf den Zweck und Wirkung, die von dem Destiliren erwartet wird, sehen: solches ist die einzige Ursache der in verschiedenen Säften eingeweichten Materien, dergleichen das mehreste Regenwasser, Brunnenwasser, Thau, sowohl frisch als destilirt, rohe Säfte, dergestaltige Wasser und Eßige, auch roher Eßig, Brantewein, frischer oder destilirter Urin, dergestaltige Milch, Menschen- Schwein- und Bocksblut, herstellet. Wer von allen diesen ein mehreres wissen will, wie jedes in specie werkstellig zu machen, findet solches in dem Blochbergerischen Haushaltungslexico. Was aber noch hieher gehöret, bestehet in destilirten Wassern, die Frauenzimmer unumgänglich benöthiget, auch denen Mannspersonen dienlich sind, und diese heißen:

1) Rosenwasser; hierzu blattet frische recht aufgeblühete Rosen, von allerhand Arten, ab, zerhacket die Blätter klein, drücket diese derb in ein irdenes Gefäße, leget einen Deckel darauf, beschweret solchen mit Steinen, oder Gewichte, und lasset sie bis zur Fermentation im Keller stehen, da sie wie ein Teig, und dem Kothe gleich werden müssen, welches vielmals erst nach sechs, acht und mehr Wochen geschiehet. Man kann die gehackte Rosenblätter vor dem Einlegen auch erstlich mit ein wenig Küchensalz besprengen, wodurch eine geschwindere Fermentation erlanget werden soll. Nach Erfolg dieses

thut das Ferment in eine Abziehblase, gießet etliche Kannen kaltes Brunnenwasser darauf, rühret beydes unter einander, und destiliret es bis auf die Hälfte. Soll das Wasser sehr kräftig seyn, so muß das bereits durchs Destiliren erlangte Rosenwasser nochmals, wie vorher geschehen, mit etwas fermentirten Rosen vermischet, und aus der Blase überzogen werden. Daferne es im Anfange nicht stark genung riechet, darf man es nur wohl verbunden, in einen frischen Keller setzen, wo es stärker, und je älter, je kräftiger wird. Von frischen Rosen kann auch Rosenwasser destiliret werden, aber nur ein weniges wird hiervon erhalten, nachdem nur was erstlich bald übergehet, spirituös, das andere hingegen nichts nutzet.

Wenn das, was zuerst übergangen, nachmals, wie gedacht, destiliret, d. i. in etwas rectificiret wird, so gehet ein Spiritus Ardens über, welchen man Spiritum Rosarum, oder Aquam Rosarum flagrantem nennet. Das Destiliren darf NB. auch hier, wie sonst, nicht zu stark getrieben werden, sondern Tropfen auf Tropfen muß aus dem Rohre des Huts der Blase in die Vorlage fallen, daferne was gutes fertig werden soll. Man muß auch Proben währenden Abtreibens nehmen, und daraus urtheilen, wenn das Aufhören mit der Arbeit nöthig, widrigenfalls endlich nur Wasser ohne Kraft und Geruch erlanget würde.

2) Rosengeist; dessen Erlangungs halber nehmet rothe Garten- oder Feldrosen und gemein Salz, so viel beliebig, vermischet die Rosen auf einem Tische wohl mit dem Salze, stampfet sie hernach in ei-

einem Fäßgen oder irdenen Topfe, stellet diesen 8 Tage lang wohl verwahret in die Digestion, bis die Rosen säuerlich zu riechen beginnen, dann giesset Wein darüber, und destiliret sie aus der Blase. Der daher erlangte Geist stärket das Haupt und Herz, ist diesemnach eine herrliche Medicin, jedoch darf nur ein Löffel voll auf einmal, aber nicht zu ofte, eingenommen werden. Man kann ihn auch unter Decocte, Juleppe und dergleichen, theils ihrer Verbesserung halber, theils der Gesundheit wegen, mischen.

3) **Kinderbalsam**; zu diesem seiner Fertigung bediene man sich 2 Loth Muscatennüsse, Nelken, Zimmt, Ingber, Cubeben, Paradieskörner, Zittwer, jedes 1 Loth, Muscatenblumen 3 Quentlein, Galgant 1 und ein Viertel Quentlein, Saffran, vom besten, 1 halb Quentlein, Nelgleinblumen, Lindenblüten, jedes 3 und ein halb Loth, Lavendelblumen, Salbeyblätter, Kümmel und Fenchelkraut, jedes 1 und ein halb Loth, Krausemünz, Bethonienwurzel, Bethonienkörner, Eichenmispel, jedes 2 Loth, der Mollen vom Brodt, so warm und weich ist, 12 Loth: vermischet nur benannte Species, nachdem sie zerstossen, mit dem Brodt, weichet solches alles in eine Kanne guten Wein, der auch spanischer seyn kann, und setzet es 34 Stunden an einen warmen Ort: thut noch darzu Borragenwasser 9 Loth, Mayblumenwasser 8 Loth, Erdbeerwasser 8 Loth, Rosenwasser 4 Loth, destiliret sämmtliche Vermischung vermittelst gemächlichen Feuers, und hebt es zum Gebrauch auf. Es kann das hierdurch erhaltene mit etwas Zucker vermischet,

also lieblicher gemachet, und von Frauenspersonen, wie Folgendes gebrauchet werden.

4) **Weiber-Aquavitä** sind herrliche Arzeneyen, zu dergleichen einem seiner Verfertigung: Nehmet 3 Loth Zimmet, 1 Loth Nelken, 1 Loth Cubeben, 1 Loth Paradieskörner, 1 Loth Macisblumen, 1 Loth Ingber, 1 Loth Cardemommen, 4 Scrupel Galgant, 4 Scrupel langen Pfeffer, Zimmet 1 und ein halb Loth: dieses stoßet klein, thut ferner darzu geschnittene Salbey und Krausemünze, jedes eine halbe Handvoll, gießt anderthalb Maaß Wein darauf, setzet es an einen etwas warmen Orte 8 Tage lang, jedoch solchergestalt, daß der Wein nicht sauer werde, besorget anbey ein oftes Umrühren, und endlich destiliret alles von solcher Masse, was einen Geschmack hat. Ist bey einem Weibe die Mutter unrein und erkaltet, selbige trinke von diesem Wasser Morgens und Abends einen Löffel voll, das alles Böse austreibet, auch die Mutter stark und fruchtbar machet. Schwangere Weiber bedienen sich dieses Aquavits, wenn sie über die Hälfte sind, und zwar des Morgens zuweilen eines Löffels voll bis zur Geburt, welches alle böse Feuchtigkeit, so bey dem Kinde ist, verzehret, Mutter und Kind treflich stärket; und so etwa die Mutter erschrickt, sich erzürnet, fällt oder stößet, nehme ein dergestalt verunglücktes Weib bald einen Löffel voll davon ein, das besorglichen Schaden abwendet.

5) **Herz-Carfunkelwasser** wird also gemacht: Roßmarienblüten, Violenblümlein, Borragenblumen, jedes 1 Loth, Majoran, Lavendelkraut,

Creuz-

Creuzsalbey, Scabiosen und Cardobenedict, jegliches 1 und ein halb Loth, Muscatennüsse, Muscatenblüte, Nelken, Zimmet, Cardemommen, Paradieskörner, Cubeben, Galgant, Wacholderbeere, Eichenmispel, Haselmispeln, und geschälte Päonienkörner, jedes 2 Quentlein, zerstoßet und hacket, gießet Malvasier, oder nur guten alten Wein, Erdbeerwasser und Lavendelwasser, von jedem 1 Maaß darauf, setzet alles 12 Tage lang an einen warmen Ort, besorget dessen tägliches Umrühren, und destiliret es alsdenn so lange, bis sämmtliche Kraft davon erlanget worden. Diese stärket und erhält den Menschen, welcher hart verwundet worden, wenn ihm 3 Löffel voll bald davon eingegeben werden. Es ist ein Hülfsmittel wider Schlag, Ohnmachten und schwere Noth. Schwangern und kreissenden Weibern befördert solches Wasser die Geburt. Bekommt ein Weib Mutterbeschwerung, so netze dieselbe einen Schwamm damit an, lege ihn in die Schooß, so wird Hülfe erfolgen.

6) Ein **Wasser, das in Pestzeiten viele Menschen conserviret**, bereitet folgendergestalt: Zerstoßet und zerschneidet Meisterwurzel, Zittwer und Galgant, von jeglichen 2 Quentlein, Angelikenwurzel 2 Loth, Gewürznelken 1 Quentlein, Diptam 1 Loth, Scordien und Roßmarienblüten, jedes eine Handvoll, Goldblumen, so viel man zwischen drey Fingern halten kann, Wacholderbeeren 2 Loth, guten Theriac 3 Loth, Mithridat 2 Loth, Campher 6 Quentlein, und zwar gröblich klein, thut alles zusammen in einen gläsern Kolben, daß er

er nicht voll davon wird, gießet ein Maaß oder Pfund Brantewein drauf, laßt es etliche Tage stehen, und destiliret denn in einem Marienbad so lange fein gemählig, bis das, was ohne Geschmack ist, erscheinet; denn thut 1 Quentlein Campher, nebst so viel Saffran hinein, und hebet es auf zum Gebrauch. Solche Destilation muß auch aus einer Blase geschehen, und hier ebenfalls das gedacht herausgebracht werden können, wovon große Personen einen Löffel voll, Jünglingen aber nur die Hälfte dessen, in Scordien- Cardebenedicten- oder einem andern Wasser, eingegeben wird.

Couragewasser ist, was denenjenigen nöthig zu wissen, welche das Herz im Leibe nicht haben, ihren Feind unter die Augen zu gehen, und bey dem Frauenzimmer keinen Zutritt finden. Zu dessen Zubereitung beobachtet folgendes: Nehmet eine flache Schüssel, oder dergleichen Topf, schmieret inwendig etwas wenig Honig hinein, reißet einen Ameisenhaufen, den die kleinen rothen gefertiget, von einander, setzet Schüssel oder Topf umgekehret darauf, gleich einer Bedeckung, so werden in wenig Minuten viele Ameisen hineinkriechen, bald aber müssen diese in einen andern Topf, worinnen etwas Weingeist befindlich, mit einer Feder gekehret, und zugedecket, also aber muß ferner, bis sattsame Ameisen erhaschet, verfahren werden. Auf solchen Vorrath gießet so viel rectificirten Brantewein, daß solcher zwey bis drey Finger hoch drüber stehet, digeriret beydes, alsdenn destilirts; und solches kann nochmals geschehen, so mehrere Ameisen vorhanden, damit der Spiritus kräftiger werde,

de, die Gliederschmerzen desto geschwinderer stillet, Nervenschmerzen bald vertreibet, und das übrige nach Wunsch effectuiret, als in welchen Fällen er angepriesen wird.

Von solchem Spiritu, der zwey- bis dreymal über frische Ameisen cohibiret worden, nehmet 8 Pfund, Melissenkraut 3 Händevoll, des gelben von Citronenschaalen und Zimmet, jedes 2 Loth, Nelken 1 Loth, Cardemommen, Cubeben, jegliches 1 und ein halb Loth, Zimmet 4 Loth, Mastix 3 Loth, auch so viel Storax, nebst Benzoes, digeriret alles 8 Tage, destiliret nachdem in einem Helm, oder aus einer kleinen Blase, und thut 10 Gran Bisam darzu; so erfolget was vorher gedacht; die Probe aber weiset aus, wie viel gebrauchet werden muß, wenn Courage rc. davon ins Herze und den Beutel gebracht werden soll.

Dritte Abhandlung.

Branteweinbrennen heißet diejenige Verrichtung, da man bemühet ist, aus verschiedenen Materien den Brantewein zu machen. Wir wollen hier die Beschreibung auf eine starke und große Branteweinbrennerey einrichten, die da ihren unaufhörlichen Fortgang Tag und Nacht haben muß. Wer im Kleinen etwas hierinnen thun will, wird dasjenige leicht herausnehmen können, was zu seinen Absichten dienet. Wenn wir nun setzen, daß in einer Branteweinbrennerey zwey große Blasen,

sen, deren jede bis eine quer Hand breit unter den Hals 4 Tonnen hält, vorhanden wäre; so müßte man bey solchen Umständen mit dem Brennen folgendermaßen verfahren:

1) Vor allen Dingen hat man auf die Reinlichkeit der zum Brennen erforderlichen Geschirre und Werkzeuge zu sehen. Ehe man dahero zum selber schreitet; so wird zu Anfang fliessend, oder sonst weich Brunnenwasser in die Blase geschöpfet, und siedend heiß gemacht. Wir sagen nicht vergebens, daß weich Wasser hierzu müsse genommen werden; denn hart, salpetrisch, oder vitriolisch Wasser ist, wie zum Brauen, also auch zum Branteweinbrennen nichts nutze, indem die Blasen am Boden anbrennen, und allen Brantewein verderben: allermassen solches Wasser alcalische Theilgen bey sich hat, welche von der, währendem Mesche, die als ein starkes Acidum betrachtet werden muß, sogleich in der Blase præcipitirt werden, wovon sich, nebst dem geschrotenen Getreide, eine Rinde anleget, und folglich dem in der Blase befindlichen Gute, einen heßlichen branzlichen Geschmack mittheilet. Ueber dieses setzet sich dieser Brand so stark in das Kupfer, daß in vielen Tagen die Blase nicht wieder helle und blank gescheuret werden kann. Daher schlechterdings auf weich Wasser gesehen werden muß.

Mit obig-erwehnten heißen Wasser werden nun die neuen Meschbottige ausgequellet, jedes eine quer Hand hoch, mit heißem Waßer angefüllet, brav darinnen herumgegossen, alle zu brauchende Schöpfschaufeln, Stunzen, Eimer, Rührhölzer,

Har-

Harken darein geworfen, und denn mit ihren Deckeln wohl zugedeckt, damit die Holzlauge und gelblicht braune Farbe wohl ausgezogen werden möge.

Immittelst werden die Blasen mit Fleiß ausgewaschen, ganz blank gemacht, und wiederum mit Wasser angefüllet, mit dem Holzdeckel zugedeckt, und wenn es kocht, die Luttertonne, Branteweins-Recipienten, und einige Branteweinsviertel damit eingebrühet; unter welcher Zeit denn zu jeder Meschschotte 6 Scheffel Roggen von 80 oder 84 Pfund, und ein Scheffel gut gewurftes Malz von 60 Pfund gesacket, zur Mühle gefahren, untereinander gemenget, eher zu klein als zu grob geschroten, und in das Brauhaus geschaffet werden. Unterdessen aber werden alle eingebrühete Geschirre wieder rein gemacht, nachmals mit kaltem Wasser 24 Stunden angefüllt, alsdenn allesammt ausgeleeret, und sauber aus- und abgewaschen. Ist nun dieses alles besorgt, so werden beyde Blasen bis an den Hals ganz voll mit Wasser gefüllt, und mit denen Holzdeckeln zugedeckt, und kochend gemacht: dieses aber muß nun früh um 4 Uhr ins Werk gerichtet seyn.

2) Montags früh um 4 oder 5 Uhr werden zwey Meschfäßer eingemeschet, und zwar sogleich eine nach der andern. Es wird demnach aus einer Blase das siedende Wasser in die eine Schotte, und das siedende Wasser aus der andern Blase in die andere Schotte durch die Renne geschafft, und in jede Schotte 7 Scheffel Schrot, von 6 Theilen Roggen und ein Theil Malz, eingemeschet und ein-

gebrühet, mit großen Harken, die Knöpfe unten gerichtet, und Rührhölzern, dergestalt durchgearbeitet, daß nicht ein Klümpgen, einer Haselnuß groß, an einander bleibet. Hierzu müssen Knechte und Mägde helfen, und wenigstens vier Personen diese Stunde mit Hand anlegen. Hierauf werden die beyden Schotten zugedeckt, und nach Verfließung zwey bis drey Stunden aufgedeckt; da sich denn auf beyden Meschschotten lauter weisse Flecken, wie ein Dreyer oder Groschen groß, welches man Blumen heisset, werden sehen lassen; alsdenn werden in jede Meschschotte annoch 3 Blasen voll kalt Wasser gefüllet, und also richtig gemessen, so hoch aber, wie nun solches Gut in der Schotte stehet, ein kurzer Nagel geschlagen, welches denn das richtige Maaß ist, damit man forthin, wenn die 7 Scheffel Schrot mit einer Blase voll siedendem Wasser eingebrühet, nur mit der Renne kalt Wasser so hoch hineinschlagen darf, bis an den Nagel, welches also das vier Blasen Maaß ist. Nun wird das Gut in denen Schotten mittelst Durcharbeiten, Rühren und Harken so angegriffen, bis alles dünne, wie eine Milch aussiehet. Bey so gestalten Sachen wird es just eine ganz schwach laulichte, oder Milchwärme haben, welches auch recht ist; denn sonst würden die Hefen verbrühet. Wenn es nun itzt-bemeldte Wärme hat, wird in jede Schotte ein Eimer voll Hefen, oder Bärme, 12 Maaß haltend, geschüttet, und mit Harken und Hölzern dergestalt umgearbeitet, daß die Hefen das völlige Gut beseelen. Denn werden die Schotten, oder Meschfäßer, zugedeckt. Wenn nun binnen 2 Stunden am Rande

de der Schotten ein ganz weißer Kranz von Ferment, oder Gähre, sich zeiget; so ist es ein recht gutes Zeichen, und wird darauf die Gährung immer stärker, so daß sich alles Schrot oben aufbläset, und arbeitet, auch die Nacht und fast den andern ganzen Tag fortjähret, bis endlich alles Schrot wiederum nach und nach zu Boden gehet, und oben ein hochgelb sauer Liquidum erscheinet: welches also 3 Tage in Arbeit gewesen.

3) Dienstag früh um 5 Uhr werden wiederum zwey Schotten in solche Gährung gebracht, und zwar jede mit 7 Scheffeln Malz und Roggen gemenget, wie den Tag zuvor, auch alle Arbeit auf solche Art mit einem Eimer voll Hefen, oder Bärme, verrichtet, und die Schotten zugedeckt.

4) Mittwoch früh um 5 Uhr werden alsdenn die letzten zwey leeren Schotten auch auf eben soche Art beschicket und zugedeckt.

5) Donnerstags früh um 4 Uhr werden die zwey am Montag eingemeschte, und nunmehro genung fermentirte Schotten angegriffen, und jeder Schotte eine Blase zugeeignet. Es werden demnach diese Schotten mit einer Harke brav gerühret, auf jede Blase eine Renne gelegt, und aus ihrer Schotte, bey beständigem Umkricken, bis eine quer Hand hoch unter dem Hals, voll geschlagen, Feuer darunter gemacht, und mit einem breiten Rührholz auf dem Boden der Blasen fleißig gerühret, unterdessen die Kühlfäßer voll Wasser gelassen, auch in jede Destilir-Grube eine Luttertonne, mit ihrem Trichter und Filtrirlappen, auf das Recipienten-Lager in Bereitschaft gestellet. Wenn nun

nun bey beständigem Umrühren die Mesche in der Blase anfängt heiß zu werden, wird der Helm mit denen Röhren zuerst in die Kühlfaßröhren gesteckt, nachgehends der Helm in die Blase feste eingedrücket, mit Kleister, von Schrotmehl und Wasser gemacht, nebst denen zusammengestoßenen Röhren, auf das beste verstrichen, damit keine Luft daraus kann. Nun wird mit Unterfeuern fortgefahren, jedoch Behutsamkeit gebraucht, damit es nicht überlaufe. Wenn nun die Röhren nahe am Kühlfasse beginnen sehr warm zu werden; so ist es ein Zeichen, daß die Blase bald anfangen wird zu gehen: und so bald aus denen Röhren einzelne Tropfen in den Trichter fallen, so muß man ja nicht zu stark unterfeuern, sonst fängt es zu stürmisch an, und gehet die Blase wohl gar über. Wenn es aber fein sachte anfängt zu laufen, so, daß es als eine starke Tabackspfeife dick, helle, klar, und nach Brantewein riechend, heraus auf den Filtrirlappen in den Trichter läuft, so ist es gut, und müssen alsdenn, wenn zuvor einige Stücke grob Holz unter die Blasen gelegt seyn, die Thüren feste zugemacht, und nur von den zwey befindlichen Rauchlöchern eines offen bleiben. Auf solche Art werden die Blasen in gleichem Lauf bleiben. Sollten aber die Blasen in einer oder zwey Stunden anfangen zu sachte zu gehen, muß etwas mehr Holz untergelegt, und die Sache dahin getrieben werden, daß binnen 3 Stunden die Luttertonnen voll werden, welches nach 8 Uhr seyn muß. Wenn nun von beyden Blasen die beyden Luttertonnen voll, und der annoch aus der Blase laufende Lutter nicht mehr nach Brantewein, sondern wie Was-

ser schmecket; so werden die Helme mit der Hand von denen Blasen zur Seite geleget. Der in denen Blasen befindliche sogenannte Spühling aber wird durch Rennen heraus in den Hof in Futterbottiche geschlagen, und wenn er meistentheils kalt, für das Mastvieh gebraucht. Die Blasen aber werden sauber ausgewaschen, und aus denen zwey angegriffenen Schotten wieder gefüllet, und eben so, wie zum erstenmal tractiret. Immittelst muß aus den Kühlfäßern das warme Wasser durch die hydraulische Röhren, vermittelst kalten Wassers, öfters herausgeplumpet werden, damit das Wasser in den Kühlfäßern immerfort fein kalt sey. Nach 12 Uhr müssen abermals die beyden Blasen abgetrieben, und 2 Tonnen Lutter fertig seyn. Wenn diese zugespundet, und aus der Grube gehoben, auch die Blase zum drittenmal, und zwar um 1 Uhr, aus denen Meschfäßern, bey beständigem Umkricken und Rühren, vollgefüllet seyn, damit dick und dinnes zugleich aufgehet, und wie zum erstenmal tractiret werden; so werden beyde Blasen zum viertenmal, nämlich um 4 Uhr, aus denen zwey ersten angegriffenen Schotten, bis eine quer Hand unter den Hals, vollgefüllet, und alsdenn die Meschfäßer just ausgeleeret seyn. Um 8 Uhr werden diese beyde Blasen, wenn die zwey letzte Tonnen Lutter abdestilirt, rein ausgeschöpfet, mit besondern Fleiß ausgescheuret, und zwar mit Wasser und Leimen, bis selbige ganz blau aussehen; auch werden beyde Helme sauber ausgespület, insonderheit aber müssen die Kühlfaßröhren mit der Vorstſtange, oder Röhrenräumer, öfters und mit Fleiß ausgeputzt, und, mittelst den

krum-

krummen Röhrentrichter, mit klarem Wasser wohl ausgespület werden; welches aber sehr hurtig geschehen soll, indem eine Blase vom Meister, die andere aber vom Knecht jederzeit accommodiret seyn muß.

6) In Betrachtung nun, daß von jeder Meschschotte diesen Tag von 4 abgetriebenen Blasen auch 4 Tonnen Lutter bey jeder Blase werden befindlich liegen; so werden also in jede Blase 4 Tonnen Lutter eingelassen, und zwar wird die Schleifleiter an die Blase gesetzt, und vom Meister und Knecht eine Tonne nach der andern die Queer hinauf gewälzet, und just so gedrehet, daß das Spundloch der Tonne unten kommt; alsdenn wird der Spund mit dem Hammer herausgeschlagen, damit der Lutter in die Blase laufen kann. So bald nun jede Blase mit 4 Tonnen Lutter angefüllet ist; so wird Feuer darunter gemacht, sogleich der Helm auf jede Blase gesetzet, die Fugen am Helm und Röhren mit Fleiß verstrichen, die Luttertonnen an ihren gehörigen Ort geleget, hingegen hinter jedem Kühlfasse, in die Grube, ein Brantewein-Recipient, oder ein halb Viertel, auf sein Recipientenlager, mit wohl ausgewaschenem Trichter, und mit seinem eigenen, reinen, trockenen Filtrirlappen versehen, geleget, welches alles um 9 Uhr geschehen seyn muß. Alsdenn wird untergefeuert, und zwar so, daß wenn die Röhren nahe am Kühlfasse beginnen sehr warm zu werden, Aufsicht angewendet werde. Indem nun ganz einzelne Tropfen kommen, wird eine reine irrdene Schüssel unter die

Röhren auf den Trichter gesetzt, so daß, wenn es anfängt sachte zu laufen, von jeder Blase ohngefähr 3 Löffel voll so genannter Vorsprung, oder Vorlauf, welcher in etwas trübe und grünlicht aussiehet, abgenommen werden kann; sodann werden die Schüsseln weggenommen, der Vorlauf in seine dazu gewidmete Bouteille gethan, und wohl verstopfet. Hierauf muß der Brantewein aus denen Röhren nur so dicke laufen, als eine Tabackpfeife am spitzigen Ende, und zwar einmal so stark, wie das andere, welches mit Regierung des Feuers geschehen kann. Immittelst wenn genung Feuer, und zwar einige starke Stücke, unter den Blasen liegen, werden die Thüren feste zugemacht, auch das eine Rauchloch zugestopfet, daß der Brantewein immer gleich laufe, und also jede Blase bis früh 3 oder halb 4 Uhr so weit abgegangen, daß die Brantewein-Recipienten voll seyn; jedoch wird kurz zuvor, wenn am Recipienten etwa noch zwey quer Finger hoch fehlen, mit dem kleinen Stechheber die Probe ausgehoben, und solche ganz schnell in ein trocken Kelchglas gelassen. Wenn nun oben alles voll Blasen und Perlen stehet, und der Brantewein stark, und lieblich schmeckt, auch recht helle und klar ist, so ist es gut, und kann bey so gestalten Sachen immer fort laufen, jedoch muß man alsdenn öfters ein rein Kelchglas unter eine Röhre halten, etwas hineinlaufen lassen, und zusehen, ob es noch helle und klar gehet, auch noch gut nach Brantewein schmecket. Sollte aber, wie es sich öfters bey erhaltenen geringen Roggen zuträgt, auf die letzte, obgleich am Recipienten annoch ein oder

zwey

zwey quer Finger fehlete, der Brantewein weiß, trübe und molkigt anfangen zu laufen; so muß der Recipient sogleich hernach ausgehoben werden, indem sonst eine halbe Maaß von solchem leichten und trüben Brantewein dem ganzen Viertel einen garstigen Geschmack und eine trübe Farbe geben könnte. Es wird aber bey solchen Umständen lieber eine Luttertonne vorgelegt, das annoch schmeckende darein gelassen, bis nichts mehr nach Brantewein schmeckt. Dieses wird Nachgang geheißen, und statt Lutter verdestiliret, der Brantewein aber, welcher in beyden Recipienten ist, wird mit und durch den großen hölzernen Trichter in ein rein ausgebrühet ganzes Viertel, welches 41 ganze Stübgen, oder 164 Maaß oder Kannen hält, aufgefüllet, zugespündet, und auf das Lager gebracht. Das Liquidum, so nun annoch in denen beyden Blasen ist, bleibet darinn, und wird fein hurtig annoch so viel kalt Wasser dazu gerennet, bis die Blasen an den Hals voll sind, und mittelst hurtigem Unterfeuern anfangen zu kochen; damit werden die beyden ausgeleerten Schotten, jede accurat mit 7 Scheffel Schrot, wie Anfangs bey dem Einmeschen gewiesen worden, eingemescht und zugedeckt.

Nun ist es früh 5 Uhr, und nun sind es 24 Stunden, daß mit diesem Brande ist angefangen worden, daß jede Blase ihre eigne drey Meschschotten hat, welche niemals leer bleiben können, wie der Product angewiesenermaßen in 24 Stunden zu Ende gebracht wird; es ist auch

auch das ganze Viertel Brantewein in diesen 24 Stunden fertig, und, wie sichs gebühret, aufs Lager gebracht worden. Nun kann bey so gestalten Sachen der Eigenthumsherr alle 24 Stunden auf ein Viertel Brantewein sichere Rechnung machen. Es kann auch bey solchem accuraten Betrieb die darauf vertheilte Anzahl Mastvieh ihr völliges Bedürfniß an Futter haben. Es wird also täglich auf diese Art fortgefahren, und werden nunmehro diesen Morgen die andere zwey Meschbotten angegriffen, mit denselben eben so, wie mit den erstern verfahren, und in 24 Stunden der Brand, oder die Destilation, verrichtet. Sind nun diese 24 Stunden auch vorüber, und diese zwey Schotten ausgeleeret, auch wieder eingemeschet; so werden die folgende 24 Stunden die letzte zwey Schotten angegriffen, und eben wie die vorige tractirt: da wird sich alsdenn zeigen, daß früh Morgens just wiederum 6 Schotten in gehöriger Ordnung, und zwar zwey davon reif, und bereit stehen, um sogleich das Luttern wieder vorzunehmen, und also unfehlbar alle Morgen ein Viertel Brantewein ins Lager zu liefern.

Wenn der Waitzen wohlfeil, und ein Scheffel, so 90 Pfund wägen muß, vor 20 Gutegroschen, oder einen Thaler zu kaufen ist, so thut man wohl, halb Waitzen zu brennen, indem der Waitzen vielmehr Spiritus als der Roggen giebet; auch der Brantewein viel lieblicher und stärker schmeckt, besonders wenn der Waitzen gemälzet wird. Man pflegt auch dem Brante-

wein, jedoch nur einigen Vierteln, einen Geschmack von Wacholderbeeren und Kümmel, oder Anis zu geben; und ist dieses auch nöthig, da die Fuhrleute und Schenken oft darnach fragen, und da, zumahlen wegen der in Anies, Wacholderbeeren und Kümmel steckenden öligten und würzreichen Kraft, zwey Kannen Brantewein mehr können gezogen werden, so belohnt es alle Kosten doppelt. Es werden demnach nur des Morgens in jede Blase, worinn bereits 4 Tonnen Lutter eingelassen worden, anderthalb Pfund, entweder Kümmel, oder Anies, oder Wacholderbeere geworfen, und wenn beyde Blasen abdestilirt, beyde Recipienten voll auf ein ganz Viertel gezogen, und die Sorte mit Kreide oder Röthelstein an den Boden geschrieben, um den Käufern ihr Verlangen zu stillen. Und dieses wäre also die wahre und ausführliche Art des Branteweinbrennens, die ein treuer und fleißiger Branteweinbrenner mit einem guten Knecht verrichten und bezwingen kann. Es wird sich auch ein namhafter Gewinn dabey zeigen, bevorab wenn genugsames Mastvieh dabey gehalten, und der Feldbau getrieben wird.

§. 2. **Branteweinbrennerey** wird in gedoppeltem Verstande genommen, und bezeichnet dieses Wort einmal die Verrichtung, da man bemühet ist, aus verschiedenen Materien Brantewein zu machen, wovon unter dem vorhergehenden Artikel gehandelt worden; sodann bedeutet es auch den Ort mit allen nöthigen Geräthschaften, wo dergleichen Handthierung vorgenommen wird. Eine Branteweinbrennerey, da das Brennen in

der Maaße getrieben wird, wie im vorhergehenden Artikel Anleitung gegeben worden, erfordert ein besonders räumliches und bequemes Gebäude, und die Gerechtsame dazu; ferner eine große Menge Waitzen, Roggen, Gärste und Holz in beständigen Vorrath; weiter, eine gute Anzahl Mastvieh, nämlich, nach dem hier gemachten Entwurf, entweder 50 Stück große Capital-Ochsen, oder, an deren statt, 100 Stück Schweine, die auf einmal, und zwar in einem Tage, müssen bezahlet und eingestellet werden; endlich auch einen ansehnlichen Feldbau, den Dünger mit Nutzen unterzubringen; wobey man denn wegen des Mastviehes auch mit wohlangelegten Ställen versehen seyn muß.

Was aber die **Werkzeuge** anbetrifft, welche bey einer solchen Brandweinbrennerey höchst nöthig sind, so bestehen selbige in folgenden Stücken:

1) In zwey großen Branteweinblasen, nebst Helm und Röhren, wovon jede Blase bis eine quer Hand breit unter den Hals 4 Tonnen halten solle, jede Tonne zu 100 Maaß, oder Kannen, und jedes Maaß zu 2 Pfund Wasser gerechnet. Der Helm muß groß, oben spitzig und unten breit, besonders fein stark, und mit gutem Loth gemacht seyn; imgleichen müssen in jedem Helme zwey fein starke Röhren, so unten am Helm 4 Zoll weit, und tüchtig mit Schlagloth gelöthet seyn. Die zwey Kühlfaßröhren müssen von oben, wo die Helmröhren hineingestecket werden, durchgehends mit Fleiß gelöthet, fein gerade gemacht, und immer enger und enger, bis zum

Ende, wo der Brantewein ausläuft, zu zwey Zoll weit gemacht werden, auf jede Blase aber gehört ein runder hölzerner Deckel.

2) Gehören hiezu zwey von eichenen starken Bohlen, mit 3 starken eisernen Reifen versehene länglicht-runde Kühlfäßer, welche so hoch seyn müssen, daß sie mit den Röhren an den Blasenhüten und Meschschotten wagerecht stehen, in der Weite aber sollen sie noch etwas breiter als die Blasen seyn. In jedem Kühlfasse wird von 4 Brettern, einen Fuß ins Gevierte weit, und eine quer Hand höher, als das Kühlfaß ist, eine feste Röhre, am Rande des Fasses an befestiget, welche Röhre unten, an allen 4 Seiten, einen 2 Zoll hohen Ausschnitt hat, worein das frische Wasser zum Abkühlen geleitet wird, damit man hydraulice das in dem Kühlfasse befindliche heiße Wasser ausstoßen kann, welches ein vortreflicher Vortheil, und höchst nöthiges Stück bey dem Branteweinbrennen ist. Es kann auch überdem an jedem Kühlfasse, oben, eine quer Hand breit unter dem Rande, ein kurzer Hahn, oder eine Röhre mit einem Stöpfel, ohngefähr 2 Zoll weit, an gefestiget werden, damit alles oben ausgehende heiße Wasser kann aufgefangen, und zu Anbrühung Kaff, Spreu und Hexels in denen Zuchtviehställen sehr diensam gebraucht werden.

3) Sind zu jeder Blase drey Schotten, oder Meschfäßer, das ist, Gährungsgeschirre, höchst nöthig. Diese müssen so groß seyn, daß 4 Blasen voll Wasser können hineingefüllet werden, und

dennoch ein solches Meschfaß oben 15 Zoll leer bleibet, damit das in der Gährung stehende Schrot, welches sich sehr hebt, brauset und gähret, Platz habe, und also nicht überlaufen, und Schaden verursachen könne. In Betracht nun zwey solche bis an den Henkel, oder eine quer Hand unter dem Hals, 4 Tonnen von 100 Kannen haltige Blasen erforderlich sind; so müssen drey Meschfäßer zu einer Blase gerechnet, also 6 dergleichen Meschgeschirre, gleich von Gehalt, besorget, auch sehr stark, von eichenem Holze, mit eisernen Reifen, unten, in der Mitte und oben beschlagen werden. Zu diesen Meschfäßern werden von Brettern dauerhafte, und oben herum mit Leisten und Handgriffen wohl versehene Deckel aus zwey Stücken gemacht, so, daß jedes Stück einen halben Cirkelschlag austrägt, und das halbe Gefäß bedecken kann, beyde aber, durch das Zusammenschieben, das ganze Geschirre zudecken.

4) Etliche dauerhafte Rennen, das siedende Wasser aus denen Blasen, imgleichen das kalte Wasser in die Kühlfäßer, und den Abgang, oder Spühling aus denen Blasen, vor das Vieh, heraus in die Kühltrage zu rennen. Diese Rennen müssen oben am Kopfe, auch in der Mitte, und vorne am Ende mit starkem eisernen Blech, rund herum einen Reif, 2 Zoll breit, bekommen, damit sie von starkem Gebrauch nicht aus einander gehen.

5) Vier bis sechs Einmeschhölzer, unten wie eine Schippe, eine gute quer Hand breit, oben

aber zu Arms dicke, und 3 Ellen lang, um damit das Schrot einzurühren und einzumeschen, auch in denen Blasen das Gut Anfangs durch Umrühren vor dem Anbrennen zu bewahren, ehe der Helm aufgesetzt wird; wovon aber unter dem Artikel: Branteweinbrennen, umständlich und ausführlich ist gehandelt worden.

6) Wenigstens 6 Schaufeln, oder Schippen, zum Aus- und Einschlagen, so, daß der Kopf 5 Kannen oder 10 Pfund Wasser hält, der Stiel aber 5 Fuß lang ist; imgleichen 2 recht starke Harken, mit kurzen Köpfen, aber mit langen, starken Zähnen, bey dem Einmeschen zu gebrauchen.

7) Anderthalb Dutzend starke Besem, etliche ohne Stiel, in die Rennenköpfe zum Ausschlagen, und Blasenscheuren; die andern aber mit Stielen, zwey bey den Meschfäßern, zwey auf dem Schrotboden, zwey im Brennhause, zwey in der Einheitzgrube, zwey in jedem Maststalle, und zwey zum Spühlgeschirre, damit ein jeder Product seine eigene reinliche Besem behalte, und nicht erst darnach gelaufen, und durch unreine Besem allerley Sauerey und Schaden verursachet werde.

8) Drey bis vier Rennenknechte, oder Träger, das sind, zwey ins Gevierte 3 Zoll starke und eine Elle lange Hölzer, mit 2 und 3 viertel Ellen langen Speichen, allwo an denen gevierten Hölzern, 6 Zoll von unten herauf, eiserne Hacken, 2 bis 3 Zoll Platz fassend, angenagelt sind, um damit den Rennen oben am Kopf die Höhe zum hurtigen Auslauf zu geben.

9) Zwey bis drey Gießbretter, 5 viertel Ellen lang, 3 viertel Ellen breit, auf denen 2 langen Seiten mit 2 Zoll hohen Leisten, und oben auf der linken Seite mit einem eisernen Hacken versehen, welche verhindern, daß, wenn Mesche, oder Gut aus einem Geschirre in das andere geschöpft werden solle, mittelst deren Aufhängung, nichts neben, sondern in das unterste Geschirre laufe.

10) Ein Dutzend unten und oben mit eisernen Reifen beschlagene Eimer, 12 Maaß haltend, wovon 4 Stück im Brennhause, zwey bey den Meschfäßern, zwey bey den Bärm- oder Hefenfäßern, zwey in der Feuergrube, und zwey bey den Spühlig- oder Futtergeschirren, jederzeit verbleiben, und zu nichts anders, als wozu sie bestimmt, gebraucht werden müssen.

11) Luttertonnen 16 Stücke, jede 100 Maaß, oder 200 Pfund Wasser haltend. Diese werden etwas länger, als die halbe Branteweinsviertel gemacht, um sie von denselben unterscheiden zu können. Das Spundloch muß 3 Zoll über quer weit seyn. Diese Gefäße werden nur zum erstmaligen Abtreiben des sogenannten Lutters gebraucht, indem von jeder Blase eine solche Tonne, und also von 4 Blasen, welche eine Meschschotte hält, 4 Tonnen Lutter, welche bey nochmaligem Abtreiben alle 4 in eine Blase gehen, und ein halb Viertel, oder 42 Maaß, oder 84 Pfund Brantewein geben. Auch werden diese Luttertonnen zum Nachgang gebraucht, indem kein Nachgang in ein rein Branteweinviertel kommen darf.

 12)

12) Wenigstens 36 Branteweinviertel, jedes 42 Stübgen, von 4 Maaß, welches accurat beobachtet, und zu dem Ende jedes Viertel vom Böttcher mit Fleiß, und mit genungsamen Reisen versehen, gefertiget, auch in der Brantereinbrennerey, mit einem kupfernen Maaß, oder Kanne, so just 2 Pfund Wasser hält, gerichtet, oder gemessen, und der Gehalt, nämlich 42 Stübgen, mit römischen Zahlen (XLII) mit einem kleinen Hohlbohrer gravirt werden muß. Die Spundlöcher werden 3 Zoll über queer gemacht, die Zapfenlöcher aber nur einen Zoll über queere. Diese Gefäße werden Anfangs 8 Tage lang mit warmen, nachgehends mit kaltem Wasser hingestellet, damit sich die braune eichene Lauge und die Holzsäure ausziehe. Bevor solches nicht geschiehet, darf kein Brantewein darauf gefüllet werden. Es müssen solche auch in das Branteweinlager wenigstens 14 Tage zur Ruhe kommen, und zwar je länger je besser; dahero ein guter Vorrath von solchen Geschirren nöthig ist. Es können auch dergleichen doppelte 2 Viertel haltende Fäßer gemachet werden, um solche den Fuhrleuten bey auswärtigem Debit zu verlassen. Diese Gefäße müssen allezeit rein gehalten werden.

13) Müssen wenigstens 6 halbe Viertel, wo jedes accurat 21 Stübgen, zu 4 Maaß Wasser, hält, allezeit im Brennhause, als Recipienten, vorräthig seyn, indem von jeder Blase von früh bis auf den Abend auf 4 Destilationen 4 Tonnen Lutter, und die 4 Tonnen Lutter aus jeder

Blase

Blase von Abend bis früh, auf einmal just ein solches halbes Viertel, oder 21 Stübgen Brantewein geben; welche beyde als Recipienten, dann in einem ganzen Viertel, wovon oben gedacht, 42 Stübgen ausmachen, welches sogleich in das Lager geschaffet wird; die übrigen Viertel, oder Recipienten aber, bleiben immer im Brennhause bey ihren Gruben.

14) Vier Recipientenlagerfäßer, und zwar zwey zum Luttertonnen, und zwey zu den halben Branteweinvierteln. Dieses sind länglicht runde Geschirre, wie eine kleine Wanne, an den Enden aber oben 3 gute Zoll ausgeschweift, welche wenigstens mit 6 guten Reifen versehen seyn müssen. Die Höhe ist so groß, daß, wenn solche in die Gruben, so hinter den Kühlfäßern, unterm Ausgange der Abkühlröhren, von Mauersteinen länglicht-rund ausgemauret sind, gestellet werden, die Recipienten fest, und nicht wankend darauf liegen, und die Trichter darauf, bis eine queer Hand hoch, unter die Röhren, Platz haben, damit, wenn ohnversehens ein solcher Recipient zu voll werden, und überlaufen möchte, sowohl der Lutter als der gute Brantewein nicht an die Erde laufe, sondern, wenn ja solches geschehen sollte, daß in diesem Recipientenlager aufbehaltene wieder genutzet werden kann; jedoch werden zu den Luttertonnen auch die Lutterlager, und zum Brantewein-Recipienten die eigene Lager allezeit gebraucht, und reinlich verwahret, welches sehr diensame Werkzeuge sind.

15) Zwey Schleifleitern; das sind ordentliche kurze Leitern, jedoch nur mit 3 gebogenen Spahten, wie eine Bierkeller-Schrotleiter. Diese müssen nun kaum eine Klafter lang, und eine Elle breit seyn. Sie werden, wenn die 4 Tonnen Lutter zum Branteweinbrennen in die eine Destilirblase geschüttet werden sollen, gegen die eingemaurte Blase gesetzet, da denn zwey Personen eine solche Luttertonne in der Queere ganz leicht auf die Blase hinauf wälzen, und mit dem Spundloch just auf den Blasenhals wenden, und alsdenn den Spund herausschlagen können, damit der Lutter in die Blase laufe, da sonst, in Ermangelung solcher Leiter, sich die Arbeitsleute zu todt heben, oder öfters eine solche Tonne fallen lassen, und viel Schaden machen könnten. Diese Leitern werden also jede an eine Blase an die Mauer, allwo ein Hacken dazu eingeschlagen ist, gehänget, damit sie niemand im Wege liegen.

16) Hefen- oder Bärmwannen werden zwey, jede 8 bis 10 Eimer, von 12 Maaß haltend, erfordert. Diese müssen in einem eigenen kleinen dazu zurechte gemachten Keller mit Hefen, oder Bärme vorräthig, verwahret werden, wobey denn zwey Eimer eigentlich dabey bleiben müssen, damit alle Tage 2 Eimer voll gute Bärme in 2 zu stellende Meschfäßer auf jeden, aus diesen Bärmfäßern geholet werden können.

17) Zwey kupferne große Destilirtrichter, oben wie eine Schüssel gestaltet, und ohngefähr oben 14 Zoll weit, welche auf die Recipienten gesteckt, und in welche dann von weissen Fries,

oder

oder Multum, ein Filtrirlappen gelegt wird, durch welche sowohl der Lutter, als auch der Brantewein klar in die Recipienten laufen kann.

18) Vier Filtrirlappen von Fries, oder Multum, so rund geschnitten die Recipiententrichter ausfüllen, wovon 2 Stück zum Luttern, und 2 Stück zum Branteweindestiliren müssen angewendet, und bey jedem Gebrauch mit heissem Wasser wieder ausgebrühet und getrocknet werden, damit sie nicht naß in die Trichter kommen.

19) Zwey besondere Tonnentrichter. Diese werden von Holz ganz breit, wie ein Milchfaß, gemacht, und mit 6 Reifen verwahret, in welchen Boden kupferne Röhren, anderthalb Zoll breit, angenietet werden, wovon der eine im Brennhause bleibt, um dadurch den im Recipienten, oder einem halben Viertel befindlichen Brantewein in das ganze Viertel zu lassen; der andere wird in dem Lagerkeller gebraucht.

20) Einen kupfernen langen dreyanglichten Heber, Daumens weit, in dem Lagerkeller.

21) Zwey kleine Stechheber, um Proben damit aufzuheben; wovon der eine im Brennhause, der andere aber in dem Lagerkeller aufbehalten, und auf einem reinlichen Ruck von zwey Hacken liegen muß.

22) Vier Kelchgläser, zum Probiren des Branteweins, und dessen zu haltenden Proben daraus zu sehen.

23) Drey bis vier Dutzend gedrechselte Spunde von hartem Holze, auch so viel Zapfen. Die Spunde müssen nur 2 gute Zoll lang, und so breit oder dick seyn, bis zur Mitten, ein dreyzollig Spundloch zu verstopfen, und also auch die Zapfen vorne nur einen Zoll dick.

24) Eine Säge, ein Beil, ein Hammer, ein Nagelbohrer, ein Hohlbohrer zum Tonnenzeichnen, zwey hölzerne Ofengabeln, eine Aschenkrücke, eine Kohlenschippe, eine Holzaxt, ein Holzbock, eine Holztrage, zwey grobe Waschlappen, eine Elle groß, zum Blasenreinigen.

25) Zwey gute Laternen mit Licht versehen, bey windigem Wetter im Brennhause und Ställen, auch auswärts zu gebrauchen.

26) Vier Handlampen, oder Kreisel, bey denen Recipienten, auch bey denen Blasen, Mesch- und Kühlfässern sehr nöthig.

27) Eine große, beständig des Nachts brennende Lampe, in einer festen Laterne, welche zwischen den 2 Blasen feste an die Mauer gemacht, und vornen allezeit offen ist, um, wenn der Brüten oder Wind die Handlampen auslöschet, gleich Licht zu haben, indem nicht erlaubt ist, in der Feuergrube die Blasenthüren zu öfnen, und im Feuer zu stöhren.

28) Zwey Kühlfaßröhren-Räumer, welches Daumensdicke haselne Stangen seyn, so lang als die Röhren, woran an dem Ende von Schweinsborsten eine lange Birste, vom Birstenbinder gemacht,

macht, anbefestiget, und an die Stange wohl verwahret wird.

29) 8 Schöpfschachteln, jede 2 Maaß, oder 4 Pfund Wasser haltend. Diese werden vom Schachtel- oder Siebmacher aus dicken Spähnen, eine Hand hoch, mit einem dicken Boden, mit eisernen Drath genähet, und vernietet, verfertiget, wovon zwey bey den Blasen, zwey bey den Meschfäßern, zwey bey den Hefenwannen, und zwey allezeit vorräthig bleiben.

30) Gute Lager von beschlagenem Holze im Lagerkeller.

31) Eine lange und eine kurze Schrotleiter, nebst einem Seil, woran ein eiserner starker Hacken ist, um damit und darauf die Viertel in und aus dem Keller, auch auf die Wagen zu schaffen.

32) Zwey kupferne Maaße, oder Kannen, und zwey kupferne halbe Maaße, oder Nößel, wovon ein Maaß und ein Nößel im Lagerkeller, und das andere Maaß und Nößel im Brennhause bleiben muß.

33) Sechszehn Säcke von starkem Trillich, wo in jeden 3 Scheffel, 80 Pfund, Roggen gefasset werden kann, worinn das Getreide nach der Schrotmühle, und von dar in das Brennhaus gebracht wird.

34) Ein richtig Landüblich Scheffelmaaß, so 80 Pfund Roggen hält, nebst einem Viertelmaaß und Streichholz.

35) Vier

35) Vier breite Wurfschippen, wovon zwey auf dem Schrotboden, und zwey im Brennhause gebrauchet werden.

36) Zwey enge ordentliche Harken, eine auf den Schrotboden, und eine bey den Meschfäßern.

37) Zwey viermäßige Bouteillen, von starkem grünen Glase, worinnen der beym Destiliren anfangs fallende grüne und starke Vorlauf gesammlet wird, welcher bey Menschen und Vieh, mit etwas Kampfer versetzt, zu gebrauchen.

38) Eine eichene Wanne, 8 Eimer Wasser haltend, zum Ferment bey den Meschfäßern.

39) Ein guter Feuerzeug, welcher allezeit mit einem guten Stahl, etlichen schwarzen Feuersteinen, Schwefel und gutem Zunder versehen.

40) Eine Oelflasche mit Oel, und ein Bündlein Baumwolle, damit man nicht erst des Nachts darnach laufen darf.

41) Nahe vor dem Brennhause drey große von starkem eichenen Holze gefertigte Archen, oder Futterbottiche, worinnen der aus denen Blasen vor das Mastvieh abgehende Spůhlig geschlagen, und immer vorräthig gehalten wird.

42) Zwey besondere große Kufen, oder Bottiche, vor die Ochsen, den geschnittenen Hexel einzubrůhen, und immer vorräthig halb kalt zu stellen.

43) Zwey breite Mistschaufeln, und zwey hölzerne Krücken, zum Stallausräumen.

44) An jeder Stallthüre eine Karbatsche, die zuweilen tumultuirende Schweine zur Raison zu brin-

bringen, wenn selbige ein Schwein abtreiben oder ausmerzen wollen.

45) Eine Hexelbank, mit einer guten Futterklinge, Streich- und Schleifstein versehen.

46) Zwey gute Futterkörbe.

47) Zwey Mistkarsten.

48) Zwey Mistgabeln.

49) Etliche Laufbretter.

50) Eine Hohlkarre.

§. 3. **Branteweinlager**, ist das von zwey parallel laufenden Balken, ohngefähr anderthalb bis zwey Fuß hoch, aufgerichtete Gestelle im Keller, darauf die Branteweinfäßer liegen. Bey solchen Brandteweinbrennereyen, wie sie bishero beschrieben worden, ist ein solches Lager unentbehrlich. Damit aber dasselbe nicht gar zu lang und kostbar werde, so hat man nicht nur ganzer Viertel von 42 Stübgen vonnöthen; sondern auch noch größerer Stückfäßer, wo jedes 6. 8. bis 12 Viertel hält, dazu man denn, wo man Gelegenheit hat, große Weinfäßer von dem Weinhändler erhandeln, und solche wohl zu rechte machen, und einbrühen lassen kann. Solche große Fäßer sind auch deswegen vortheilhaft, weil man, sonderlich gegen den Sommer, ein gar namhaftes Quantum von Brantewein auf dem Lager haben muß; indem nach Ostern nur noch bis Pfingsten gebrannt werden kann, immaßen des Sommers, bey heissem Wetter, nicht nur mit der Mastung nichts auszurichten, sondern auch nicht so viel Brantewein von einem Scheffel, als wie im Winter,

ge-

gebrannt werden kann; gleichwohl aber die Kundleute, Branteweinschenken und Fuhrleute von Pfingsten bis Michael guten Brantewein haben müssen, auch der um Michaelis gebrannte Brantewein nicht den ersten Monath verkauft werden darf, indem aller und jeder Brantewein, so frisch wie er aus der Blase kommt, annoch matt und roh schmecket, und nicht halb so gut ist, als einer der nur einen Monath auf dem Lager gelegen. Daher ist freylich unumgänglich nothwendig, den Platz im Lager dadurch zu menagiren, daß große Stückfäßer dahin geleget werden. Ueber dieses können auch die flüchtigen Spiritus aus einem großen Stückfasse, wegen des dazu gebrauchten sehr dicken Holzes, nicht so leicht durchdringen und verrauchen, als wie bey so sehr dinnen Stäbgen, wie zu einzelnen Vierteln gebraucht werden. Daher, wenn nur alle drey Tage sämmtliche Lagerfäßer, oder Viertel, die voll gefüllet, und feste zugespündet sind, im Lagerkeller mit einem nassen Lappen fleißig abgewischet, und also außerhalb immer feucht gehalten werden, so wird kein Spiritus durchdringen, und die Luft nichts rauben, mithin auch nicht viel dürfen aufgefüllet, oder der sogenannte Leccage verrechnet werden. Es werden auch die Lagerfäßer, wie sonst geschiehet, auswendig nicht grün noch dummlicht werden, und stocken, daß der darinn befindliche Brantewein darnach schmeckt, sondern es bleibet alles frisch und rein: nur muß dabey gesorget werden, daß alle 8 Tage das Branteweinlager mit einem stumpfen Besen

rein

rein ausgekehret, und jederzeit frischer Sand darein gestreuet wird, damit sich kein dummlichter Geruch einschleiche; zu welchem Ende auch öfters die Thüre bey Tage etliche Stunden offen seyn muß.

§. 4. **Brantewein** ist ein gewisser Spiritus, oder Geist, der aus geringen, ungeschlagenen Weinen, Weinhefen, Bierhefen, Aepfeln, Birnen, Getreide, u. d. g. durch doppelt Feuer erzwungen wird, und noch mit wenigem übergangenem Phlegmate vermischt ist. Man pflegt ihn in 3 Arten abzutheilen. Die erste ist, der verschiedenemal abgezogene, von dem bey sich führenden Phlegmate gereinigte, und daher sogenannte rectificirte Spiritus vini, dessen Gebrauch in vielen Fällen von großem Nutzen. Wenn er gut seyn soll, muß er Schießpulver anzünden, wenn er darauf gegossen wird. Die andere ist, die man zur Arzeney gebrauchet, dem man guten, oft auch reinen Kornbrantewein mit allerley Gewürz, Wurzeln, Kräutern und Blumen ansetzet, und wenn diese Stücke ihre rechte Gährung gehabt, solchen nochmals davon abzieht, daraus sodenn ein Stomachale, wahres Aqua vitæ, und das äußerlich für gut befundene Schlagwasser entstehet. Die dritte Art ist die gemeinste und bekannteste, die den Menschen zu einem Getränke dienet, der in gemeinen und schlechten, so überhaupt unter dem Namen Kornbrantewein pasiret, und in abgezogenen, abgetheilet wird. Dieser ist derjenige, so zum drittenmal abgezogen worden, und zum

Theil eben derjenige, von welchem in der ersten Claße gedacht worden, zum Theil aber gehöret auch hieher der Franz- und Rheinische Brantewein. Aus dieser dritten Sorte werden allerhand von Kräutern, Wurzeln, Gewürz, u. d. angemachte Branteweine gemacht; deren wir schon einiger gedacht, und weiter anführen werden. Hier wollen wir überhaupt folgendes von dem Brantewein anmerken:

a) Worinnen die Probe desselben bestehe.

Diese wird also angestellet: Man gießet etwas weniges von dem zu probirenden Brantewein in ein grünlichtes Glas, welches mit einem engen Halse versehen, hält die Mündung dieses Glases in die andere Hand fest auf, so wird der Brantewein hoch aufgeschwellen, und gewinnet kleine Bläslein; je mehr er nun Bläslein auftreibet, und je länger solche stehen bleiben, für je stärker und geistiger mag er gehalten werden. Oder: Man giesset ein wenig Brantewein in einen silbernen Löffel, zündet selbigen mit einem brennenden Papier oder Licht an, zischet und prazelt der Brantewein, so ist er wenig nutz, und hat noch viel wäßerichte Feuchtigkeiten bey sich; imgleichen auch, wenn er ungerne anbrennet, eine bleichgelbe oder röthliche Flamme giebet. Ist aber die Flamme schön blau, so lasse man ihn so lange brennen, bis er von sich selbst erlöschet; denn kann man sehen, wie viel er Feuchtigkeit zurück gelassen, und von seiner Güte und Stärke um so viel gewisser urtheilen.

b) Wie der Brantewein abzuziehen.

Hier muß man vor allen Dingen die kupferne und verzinnte Blase von der ersten Destilation wohl säubern. Zu solchem Ende muß man einen subtilen, nach der Größe der Röhren bereiteten Stecken mit einem leinenen Tuch, oder Werg, umwickeln, und die Röhren erstlich damit auswischen, folgends mit frischem Wasser so lange ausspühlen, bis das Wasser helle und klar hindurch läuft; nach diesem gießt man den von der ersten Destilation übergangenen Brantewein in die gereinigte Blase, halb voll, und thut dazu etwas Salz, so zuvor wohl abgeglühet worden. Andere hängen ein Säcklein büchene Aschen anstatt des Salzes hinein, denn davon setzt sich alle Unreinigkeit, die im Brantewein ist, zu Boden; hernach thut man etliche Stiel Biebenell, ohngefähr viere, und so viel Wermuthstengel, auch Loorbeeren und Wacholderbeeren, eine gute Handvoll darunter, dieses giebt dem Branteweine einen lieblichen Geschmack. Hierauf, ehe noch das Feuer im Ofen kommt, setzt man den Destilirhelm auf die Blase, verschmieret die Fugen recht, richtet die Röhren durch das mit kaltem Wasser angefüllte Faß, verkleibt sie wohl, legt die Vorleggläser, oder Geschirre, an die Röhren, und zündet denn die Kohlen im Ofen an; so bald der Helm die Röhren beginnet anzuhitzen, muß man, wenn es zu triefen anfängt, unten die Ofenlöcher zustopfen, und da es etwa gar zu sehr laufen wollte, kann man auch die Rauchlöcher des Ofens zumachen. Es ist auch gut, daß man

stets grobe leinene Tücher im kalten Wasser in Bereitschaft liegen habe, damit man oben auch den Destilirhelm, und die hitzigen durchs Feuer mit dem Brantewein aufgetriebene Spiritus abkühle; so wird der Brantewein nicht übelschmeckend, und je gelinder Feuer er hat, je lieblicher wird er. Da gehöret nun aber ein öfters Kosten dazu, damit man, so bald die Kraft sich ändert, auch mit Abziehen aufhöre. Wer ihn noch kräftiger und stärker verlangt, darf ihn nur öfters abziehen. Außer dieser kurzen und deutlichen Beschreibung sind noch folgende höchstnützliche Anmerkungen wohl in Acht zu nehmen:

1) Daß man bey Regierung des Feuers sorgfältig seyn, und bey stetem und gelinden Feuer immerzu destiliren müsse, sonderlich wenn solches Anfangs aus der Hefen geschiehet, weil von allzuheftigem Feuer die Hefen gar zu sehr steiget, und zu der Röhre des Helms nicht ohne großen Schaden und Gefahr in die Vorlage heraus läuft; welches aber am besten, so man ja mit dem Feuer zu viel gethan hätte, also abgewendet und verhütet werden kann, daß man, so bald man merket, daß vornen zu der Röhre des Helms in die Vorlage ein starker Rauch gehet, alsobald das Feuer mäßige, und einen Theil desselben aus den Schürloch des Ofens herausziehe. 2) Daß man in der ersten Destilation den Ofen mit Holz, in der Läuterung aber nur mit Kohlen, und zwar nicht von hartem, sondern weichem Holze gebrennet, anschüren und erhitzen müsse. 3) Hat man sich wohl vorzusehen, daß man bey dem Anziehen oder Läutern ja mit keinem Licht oder Feuer der

Röh-

Röhre oder der Vorlage zu nahe komme; denn sonst entzünden sich die Ausdämpfungen plötzlich, und wird alles in der Blase brennend, wodurch selbige, zusammt dem Helm, gleich als vom Schießpulver, mit Gewalt zerschlagen, Mühe und Unkosten vernichtet, ja wohl gar Haus und Hof öfters angezündet und in Brand gestecket hat. 4) Muß die Blase nach geendigtem Abziehen des Brantewein wieder ausgeleeret und gesäubert werden, weil sonst das Zinn von dem Salze, oder Asche angegriffen, oder abgefressen wird.

c) Wie der Brantewein zu verwahren und aufzubehalten.

Es geschiehet dieses, was den gemeinen betrifft, am besten in weingrünen Fäßlein, oder auch solchen, worinnen schon öfters Brantewein aufgehoben worden. Der starke und oft abgezogene aber wird am sichersten in gläsernen Flaschen aufbehalten; denn in den zinnernen stehet er ab, und in irrdenen bekommt er, wenn er lange stehet, einen üblen Geschmack. Doch muß man auch in gläsernen Geschirren denselben aufs beste verwahren, und weil sich die zinnerne Schrauben nicht so dichte in einander schließen, und deren Kitt, womit sie an der Mundung befestiget sind, nicht so beheb ist, daß nichts ausrauchen sollte; so muß man auch diese über solche Schrauben mit doppelter zuvor im Wasser naß gemachter Blase noch verbinden; oder, so das Glas keine Schrauben hat, das Mundloch mit einem behebenen Stöpsel von Pantoffelholz verstopfen, und dennoch erstlich mit der gedoppelten Blase, so-

denn auch mit einem subtilen Leder verbinden, und im Keller verwahren.

d) Brantewein zu *coaguliren*.

Nimm einen wohl rectificirten Brantewein, auf jedes Pfund Brantewein nimm 4 Loth geriebenen Campher, thue ihn darein, setze es an eine kalte Stätte, so coagulirt er sich wie eine Butter.

e) Dem Brantewein eine beliebige Farbe zu geben.

Dieses geschiehet auf zweyerley Weise. Entweder gleich in der Destilation, wenn man von den grünen Blättern des Krautes, klein zerschnitten, eine gute Quantität mit in die Blase, oder auch in die Vorlag, oder auch, in ein Bündlein gebunden, oben an die Röhre, wo sie an dem Helm befestiget ist, stecket, daß der übergehende Brantewein dadurch laufen muß, mithin die Farbe an sich ziehet; oder, es geschiehet außer der Destilation, wenn man den Brantewein auf die leichtere Art ansetzet, diejenige Materie, so die Farbe geben soll, bloßhin, in ein Bündlein gebunden, darein hänget; und geben die grüne Farbe: Melissenblätter, oder, wenn das Kraut keinen Geschmack nach sich lassen soll, Mangoldblätter, oder aber die klein zerquetschte Saat vom Getreide; die rothe Farbe wird von zerstoßenem rothem Santel, Ochsenzungenwurzel entlehnet; die blaue mit Blauspänen, und die gelbe mit Saflor zuwege gebracht.

Vierte Abhandlung.

Vom Brantewein, wie auch Verfertigung allerley Aquavite.

§. 1.

Es ist der Brantewein ein durch Gährung aus vegetabilischen Dingen, als Korn, Waitzen, Haber, Aepfel, Birnen, Hefen, weichen milchichtem Holze hervorgebrachter entzündlicher Saft, welcher aus vielem Wasser, etwas zartem und flüchtigem Oele, und etwas wenigem saurem Salze, so durch die Gährung genau mit einander verbunden worden, bestehet. Der Vorzug eines vor dem andern bestehet hauptsächlich darinnen, daß er wenig schweres Wasser in sich halte, welches durch öfteres Herüberziehen abgesondert wird. Der beste ist, der, wenn man Brantewein auf Pulver gießet, und denselben anzündet; geschiehet es nicht, so hat das Wasser, oder Phlegma, das Pulver befeuchtet, und ist nicht der beste.

So nützlich dieser Saft ist denen Menschen, sowohl innerlich in bösen Mägen, als äußerlich bey Ueberschlägen, wenn man ihn bey geschehenem Fall, Schlag oder Quetschung als ein Zertheilungsmittel warm, als ein stärkendes Mittel aber kalt überschläget; oder zu Erhaltung einiger Sachen vor der Fäulung gebrauchet: so schädlich ist derselbe, wenn er übermäßig alle Tage getrunken wird. Der Schaden wird aus den Bestandtheilen erhellen: Das Wasser, so darinnen ent-

halten, wird das wenigste schaden; der größte Schaden aber ist herzuleiten von dem flüchtigen Oele und saurem Salze. Das flüchtige Oel dringet in das Blut, daher die Branteweintrinker ganz munter werden, weil durch dieses flüchtige und mit dem sauren Salze verbundene Oel das Blut gährend macht, und in schnellere Bewegung setzet, und mehrere Ab- und Aussonderung der Säfte wirket, und daher Begierde zum Essen erwecket. Bey dieser Gährung werden alle gröbere Theile mehr ausgedehnet, bis das flüchtige sich nach und nach verliehret, da alsdenn die wider ihre Natur zu sehr ausgedehnte und gedrückte Theile sich wieder einziehen, und, wenn dieses öfters geschiehet, schlapp, und zur Bewegung untauglich werden: in welchem Falle Trägheit, Unempfindlichkeit und Schlaf entstehen muß. Wenn dieses Getränk zur Gewohnheit wird, so ist der Mensch zuletzt kraftlos, träg und schläfrig, und bekommt eine blasse Farbe, weil die schlapp gemachte Blutgefäße, hauptsächlich aber das Herz, das Blut nicht in die zarteste Aederlein der Haut forttreiben kann, sondern nur in den gröbern Gefäßen, so dem Herzen näher sind, verbleibet.

Eben dieses wird von dem Brantewein, so aus Brodt gemacht, gelten, welches aus der Zubereitung erhellet: Man nimmt des feinesten Brodts, das in kleine Schnitten geschnitten, und trocknet dasselbige langsam, auf Zwibacksart; wenn es recht ausgetrocknet, stoßet man solches, thut reines Wasser daran, Hopfen eine Handvoll, und läßt einen Theil einkochen, alsdenn treibt man es durch einen Sieb, und gießt Sauerteig, in

Wasser

Wasser aufgelöst, daran, und läßt es gähren, und hernach überziehen. Denen zum Besten, welche nicht allezeit wohl rectificirten Brantewein bekommen können, wann sie ihm gleich zu mancherley Gebrauch nöthig haben, ist dieses beygefüget:

§. 2. **Wie das Wasser von dem Brantewein abzusondern.** Man schüttet Sal Tartari in das Gefäß, in welchem der wässerichte Brantewein sich befindet, bindet es wohl zu, und lässet es eine Zeitlang in der Sonne stehen, so wird man alsdenn sehen, daß dieses Salz alles Wasser, das in dem Brantewein gewesen, an sich ziehen werde. Weil nun solches Salz durch den Brantewein aufgelöset worden, so wird es alsdenn wie ein Oel sich ergeben, gleichwie es dergleichen sonsten werden kann, wenn es in freyer Luft stehet. Wenn nun der Brantewein vom Wasser befreyet ist, so wird solcher über dem solvirten Salze schwimmen, und sich nimmer mit solchen mischen. Wenn man nun in diesen rectificirten Spiritum wieder aufs neue dergleichen Sal Tartari schüttet, wird sich alsdenn solches weder solviren, noch mit demselben vermischen lassen; das demnach eine Anzeige, daß alles Wasser schon davon gesondert worden.

Von nicht besserm Werth sind alle gekünstelte Branteweinsarten, wenn man eine Gewohnheit daraus macht, sie mögen noch so annehmliche Namen haben, als Ros solis, Aqua vitæ, Hippocras, Zimmetwasser, Magenwasser rc. oder sie mögen noch so schön gefärbt seyn, als roth, grün,

blau ꝛc. denn diese Ingredientien alle benehmen dem Branteweine hauptsächlich nichts an seinen Bestandtheilen, indem einige von diesen Arten mit Zusetzung der Gewürznegelein, Muscatennuß und Blüt, Jngwer, Cardemomen, Rosmarienblüte ꝛc. die Hitze vermehret, und statt eines Aquavits ein Aquam mortis geben, wie solches die Erfahrung an vielen Liqueurs-Liebhabern schon erwiesen. Weil aber viele, besonders wenn sie harte Speissen genossen, glauben, sie können solche ohne ein Schlückgen Brantewein nicht verdauen, denen giebt man diese Gesundheitsregeln zur Ausübung: Der Brantewein soll niemals getrunken werden, wenn man offenbare saure Speisen, oder die sich in unsern Eingeweiden darein verkehren, genossen, oder so schon viele Säure im Magen ist; also schickt sich dieses Getränk nicht zu Milchspeisen, Sauerkraut, Käsen, Eßigspeisen, wenn man nicht will heftiges Schluchzen, Brennen im Magen oder Sod empfinden. Man könnte bey dieser Gelegenheit von den Mitteln etwas gedenken, womit man den Branteweinbrüdern denselben entleiden kann; allein einige sind abergläubisch und einfältig, einige davon aber würken durch den Eckel, da man einen Fisch, oder Krebs, oder Grundel, oder sonst ein Thier, davor man Abscheu hat, in einer Flasche absterben lässet, und dem Liebhaber desselben zu trinken giebet, dabey man aber sich nach jeglichens Stärke des Leibes, und anderen Beschaffenheiten zu richten hat, damit nicht eine böse Folge daraus entstehe.

Neue

Neue Probe der *Spirituosität* des Branteweins zu erforschen.

§ 1. Die Stärke des einmal, oder doppelt abgezogenen Wein- und Kornbranteweins zu erfahren, hat man bishero sich verschiedener Proben bedienet. Insgemein judiciret man aus der Schwenkung in einer Flasche, und der Menge der aufsteigenden Blasen, wenn sie lange stehen bleiben, die Güte und Schwäche desselben; wie denn auch eine Probe mit Oel bekannt, da, wenn selbiges hineingetröpfelt worden, aus der Geschwindigkeit des Untersinkens man mehrere Stärke abnehmen kann, als wenn es langsam sinket. Accurater zeiget sich dieses in den gewöhnlichen gläsernen oder börnsteinernen Hydrometris, da auf dem langen Halse die wenig hervorragenden Gradus, dessen Stärke, und die vielen, dessen Schwäche anzeigen: wie auch in demselben, so eben dergleichen Effect thut, wenn man um den Hals eine gläsernen Phiole nach advenant schwerere oder leichtere marquirte Ringe leget, die die Resistenz des Liquoris andeuten, ob er schwer, das ist, wässericht, oder leichter, das ist, spirituös ist: also bey ersterem schon schwerere Ringe zum Niederdrucken, als bey dem mehr spirituösen, erfordert.

§. 2. Da aber aus diesem allen dennoch das Wasser, so unter dem Spiritu vermenget, nicht accurat hat angegeben werden können, so hat der jüngere Herr Godofroy der Academie der Wissenschaften in Paris folgende accurate Probe vorgetragen, welche wir allhier zu inseriren vor nöthig

thig erachtet. Er hat ein klein cylindrisches Gefäß, zwey Zoll hoch und weit, verfertigen lassen, darein er so viel Aquavit gießet, (wovor wir doch lieber einfach oder doppelt abgezogenen Brantewein gesetzet hätten, weil Aquavit nicht nach der Stärke, sondern proportionirten Versetzung der Gewürze, und anderer Specierum, Temperatur des Zuckers, und Reinigkeit des Geschmacks, beurtheilet wird) bis er 16 Linien an einem kleinen Maaße bedecket, welches, wie das Gefäß, von Silber, und in Linien und halbe Linien abgetheilet ist. Er hat auch eine kleine Röhre, welche oben offen, und unten durchlöchert ist, womit er den Aquavit, welcher über 16 Linien gehet, wieder herausziehen kann. Wenn dieses geschehen, zündet er den Aquavit an, indem er das Gefäß zugleich warm machet, weil er sonst nicht leicht brennet. Die Flamme verzehret den Spiritum, und was übrig bleibt, ist Wasser. Wenn nun nicht über 8 Linien Wasser bleibt, ist der Aquavit zum gemeinen Gebrauch gut; wenn nur vier Linien bleiben, ist er abgezogen: aber wo mehr als acht Linien übrig sind, ist der Brantewein schwach, und verdirbt, wenn man ihn weit führet. Ueber dieses muß auch das überbliebene Wasser keinen unangenehmen Geschmack haben, welches man bey andern Proben nicht untersuchen kann. Der Herr Godefroy hat auch viele curieuse Experimente mit dem Spiritu vini gemacht. So lässet derselbe, wenn man ihn verbrennet, keinen einigen Tropfen im Gefäß, und man nimmt bloß einen kleinen feuchten Fleck gewahr, welcher auch bald verschwindet; welches die gemeine

Pro-

Probe desselben ist. Allein der Herr Geoffroy hat in der chymischen Probe gefunden, daß von zweyerley Spiritu vini, so gleich stark, und vollkommen rectificirt geschienen, der eine von 16 Unzen 8, der andere 10 von Phlegmate hinter sich gelassen; ja er hat es gar bis auf 8 Unzen gebracht, die er von 10 Unzen eines Spiritu vini, der noch dazu auf besondere Art rectificiret gewesen, zurück behalten: woraus man siehet, daß, da die allerstärksten Spiritus durch alle Kunst der Chymie nicht können von dem Phlegmate, so sie bey sich führen, befreyet werden, der eigentliche reine Spiritus, der darinnen befindlich, sehr wenig seyn müsse, der doch, nach den gemeinen Proben, das ganze Wesen vom Spiritu vini ausmachet.

§. 3. Den Nutzen dieser Probe anbelangend: ist solcher unwiedersprechlich, weil man erstlich daraus erfahren kann, wie einen nach den Gradibus starken Spiritum jede Materia solubilis erfordere: als auch der mit Aromatibus und andern Speciebus abgezogene, hernach süße gemachte Aquavit, gleich stark nach denen Aromatibus, und auch gleich spirituös schmecke; welches nicht geschehen kann, wenn die Quantität des Spiritus zu wenig gegen die Species, aber auch gegen das Wasser selbst ist.

Wie die Branteweinbrenner den Fruchtbrantewein brennen.

Die Branteweinbrenner nehmen einen großen Kessel, der 3 oder 4 Eimer Wasser hält, solcher wird mit Wasser angefüllet, ein Feuer dar-

darunter gemacht, daß das Wasser warm werde; hernach thut man einen Scheffel Malz in einen Kübel oder Faß, gießet das heiße Wasser darüber, rühret es wohl, wie bey dem Bierbrauen geschicht, hernach thut man einen halben Scheffel geschrotenen Waitzen oder Gärsten zu dem Malz in den Kübel, (der Roggen dazu ist fast besser) rührts mit einander wohl um, daß nichts knollichtes darunter sey; auf dieses wird das im großen Kessel verbliebene Wasser, so ohngefähr 2 oder 3 Eimer seyn soll, wohl gesotten auf das Getreide gegossen, und nachgehends fest zugedeckt, man läßt es also 3 oder 4 Stunden stehen; nach diesem wird es wieder eröfnet, und kühlets mit einem oder mehr Zubern kaltem Wasser ab, rührt es wiederum wohl um; was hart zusamen gebacken ist, dasjenige reibt man mit denen Händen und Fingern von einander, in dieses thut man frische Hefen, wie man sonst darinnen mit dem Biere verfähret; läßt es also 3 oder 4 Tage, bis es sich wieder gesetzt, gähren, und zugedeckt stehen, und damit ist die Materie zum Brennen oder Destiliren bereitet. Wollen nun die Branteweinbrenner destiliren, so rühren sie erstlich die Materie im Kübel wohl durcheinander, damit sie nicht zu dick bleibe, sondern gehörig dinne werde, und füllen damit eine kupferne und inwendig verzinnte Destilirblase, welche in einem Destilirofen verkleidet seyn muß, daß solche Blase ungefähr dreyviertel voll werde, und ein viertel leer bleibe, feuren hierauf in dem Ofen unter der Blase an, und wenn die Materie darinnen beginnet warm zu werden, so pflegen sie dieselbige mit einem hölzernen

nen Rührspatel stets umzurühren, und sonderlich unten auf dem Boden, damit nichts anbrenne. Wenn nun, nach stetigem vielfältigem Umrühren, die Rührspatel unten (so man dran fühlet) heiß geworden, also, daß sie eine Hand an ihme nicht halten können, alsdenn wissen sie, daß es Zeit ist, den kupfernen Destilirhelm, welcher mit seinen Röhren durch ein Faß kaltes Wasser geht, auf gedachte Blase zu setzen, und denselben an den Fugen mit Leimen zuzuschmieren, oder mit leinen Tüchlein, oder Papier, darauf Kleister gestrichen ist, zu belegen; ist solches gethan, und beginnet der Helm heiß zu werden, so stecken sie den Ofen voll des Holzes, und stopfen die zwey Ofenlöcher etwas aus, bis die Destilation eines Strohhalms dick laufet. In diesem Grad lassen sie es also für sich gehen, so lange der Herübergang gutes Geschmacks ist, und Kraft in sich hat, welches sie denn durch das ofte Kosten erfahren können. Wenn nun alle Kraft heraus gedestilirt ist, so lassen sie das Feuer abgehen, und geben dabey gute Achtung, daß die Vorlage, oder der Krug, darinnen die Destilation empfangen wird, nicht überlaufe, sondern zu rechter Zeit ausgegossen werde, auf daß nichts zur Spille komme: Haben sie noch mehr Materie übrig, so destiliren sie dieselbige auch durch die Blase, wie jetzt der ersten geschehen, und wenn sie nun drey Blasen ausgedestilirt haben, so ists gemeiniglich genugsam zu einer Rectification oder Läuterung in dieser Blasen zu thun; mit solcher Läuterung nun verfahren sie also:

Wie der Brantewein hernach geläutert wird.

Erstlich scheuren sie die kupferne inwendig verzinnte Destilirblase, sammt darzu gehörigen Helm, mit den Röhren gar fein sauber und rein, und damit solches desto besser geschehen könne, so umwinden sie einen langen Stecken mit leinen Häderlein oder Werg, damit wischen sie die Röhren wohl aus, und spülen allezeit dazu mit frischem Wasser nach; das treiben sie so lange, bis das Wasser durch die Röhre so hell und klar, wie es hineingegossen worden, wieder herauslaufet. Wenn nun der Zeug gar sauber gemacht ist, so giessen sie ihren Brantewein des ersten Ganges in die Blase, je länger je besser: denn je leerer die Blase ist, je mehr gehet ihm am Brantewein ab; schütten also noch eine halbe Metze Salz darein; wenn solches zuvor wohl geglühet ist, so ist es desto besser. Etliche hängen ein Säcklein voller büchener Aschen hinein, an statt des Salzes: denn von dem Salze oder Aschen schlägt sich alle Unreinigkeit, die im Brantewein ist, nieder zu Grunde, und machet, daß der Brantewein in dieser andern Destilation lauter und hell herüber gehet, und eine gute, schöne und klare Farbe bekommet. Ferner thun sie noch ein Stengel drey oder 4 Bibernell und Wermuth, auch wohl Loorberen, ein paar Händevoll dazu, denn diese Species geben dem Brantewein einen lieblichen Geschmack, als er sonst nicht hätte, wenn er nur allein, ohne ihre Zuthuung, wäre destilirt worden. Darnach setzen sie stracks, ehe sie

Feuer

Feuer in den Ofen hinter die Blase machen, den Destilirhelm auf die Blase, verlutiren die Fugen wohl und fleißig, richten auch die Röhre durch das Faß, oder Tonne, mit kaltem Wasser, und legen Gläser oder Krüge vor, feuren alsdenn in dem Destilirofen die Kohlen an, und wenn der Helm bis an die Röhren beginnet heiß zu werden, so stopfen sie, so bald es zu triefen anfängt, unten die Ofenlöcher zu; und wo es etwan zu sehr laufen wollte, machen sie die Rauchlöcher des Ofens, so oben um die Blasen herum sind, gleichfals zu; sie halten auch für bequem, daß man stets grobe leinene Tücher in kaltem Wasser genetzt, oben auf den Destilirhelm lege, denn diese Abkühlung des Helms, auch daß des Helms Röhren durch ein Faß oder Tonnen, mit kaltem Wasser angefüllet, gehen, dient darzu, daß die hitzigen Geister, so durch das Feuer aus dem Brantewein aufgetrieben, fein erquicket, abgekühlet, und der Brantewein nicht brennlicht noch übelschmeckend werde; und je gelinder Feuer sie hierzu brauchen, desto besser ist es. Sie pflegen auch den Uebergang oftmals zu kosten, damit, wenn der starke Brantewein herüber ist, und das Schwache zu kommen beginnet, sie zu destiliren aufhören, und die vorgelegten und vorgesetzten Geschirre hinweg nehmen, auf daß der schwache nicht wieder unter den starken Brantewein laufe, und die Destilation vertheilet werde; den guten Brantewein schütten sie in ein Fäßlein, Krug, oder sonst in ein Gefäß, doch in kein neues, sondern in solche, worinnen schon Brantewein oder Wein ge-

wesen, denn neue Gefäße ziehen den Spiritum des Branteweins zu sehr an sich, zum wenigstens werden solche zuvor mit laulicht warmen Wasser angefüllet, und alsdenn behalten sie ihn zu fernern Gebrauch ganz wohl vermachet, daß der Spiritus nicht verrauchet. Wenn sie abgeläutert haben, so giessen sie das Wasser, oder Phlegma, so nach der Läuterung hinten in der Blase geblieben, bald heraus, und hinweg, denn es sonst in die Blase sehr einzufressen pfleget.

Von der Läuterung überhaupt.

Die Branteweinbrenner scheuren oder säubern die Blasen, Helm und Röhren fein rein, wie zuvor berichtet worden, und nehmen Negelein, Ingwer, Calmus, Zimmetrinden, Pfeffer, und ander Gewürz mehr, nachdem sie viel Unkosten aufwenden wollen, klein zerschnitten und zerknirscht, ohngefähr alles zusammen eine gute Handvoll, mengen etwas Salz darunter; etliche nehmen auch calcinirten Weinstein mit darzu: schütten es zusammen in die Blase, gießen alsdenn die obgedächte destilirte Substanz darüber, setzen den Helm auf die Blase, richten die Röhren durch das Kühlfaß, verkleiben die Fugen des Helms, wie vorhin schon gemeldet, legen Receptacula für die Röhren desselben, treiben mit ganz gelindem Feuer den Spiritum herfür, ziehen ihn also von der Phlegma ab, bis sie am Geschmack merken, daß das Geringe, oder zu viel Phlegma hernach kommt, so hören sie auf, nehmen die Vorleggefäße hinweg, und verwahren den Brantewein in einem

Fäß-

Fäßlein, oder ander Geschirr, welches sich wohl vermachen läßt. Die Branteweinbrenner pflegen wohl Achtung zu geben, daß das Feuer recht regieret werde, damit es stetig, fein gelinde, und nicht zu stark gehe, sonderlich wenn man die Hefen destiliret: denn von zu starkem Feuer schiessen die Hefen häufig zu den Röhren des Helms heraus, in die Vorlage, und kommt Schaden davon. Sie kommen aber solchem Schaden also vor: Wenn sie merken, daß vornen zu den Röhren des Helms ein Rauch beginnet herauszugehen, so ist das Feuer zu stark, und gähret zu heiß, da rücken sie solches flugs hinweg, oder dämpfen es, sonsten schießt die Materie stark hernach. In der ersten Destilation nehmen sie zur Feuerung, neben den Kohlen, auch kleine gehauene Scheitlein Holz, alle Stumpen, Stöcke oder Klötzlein von den Wurzeln der Bäume, aus den Wäldern, die fein alt und faul seynd, und lange Feuer halten; zur andern Destilation oder Läuterung gebrauchen sie nur schlechte Kohlen.

Die Branteweinbrenner hüten sich im Läutern, daß sie ja den Röhren des Helms, dadurch die Destilation herausget, unten beym Recipienten, oder vorgesetzten Geschirren, mit keinem Licht oder Feuer zu nahe kommen, sonsten entzünden sie sich stark, und wird alles in der Blase brennend, ja stoßen die Blase, den Helm, und was sie fassen, alles zu Stücken, gleich als wenn es Büchsenpulver wäre, und würde also die Mühe und Unkosten, so angewendet worden, vergeblich, und große Gefahr noch dabey seyn.

Wie zu erkennen, ob ein Brantewein recht *rectificirt*, gut und aufrichtig sey.

Solches geschicht: 1) Wenn man ihn anzündet, daß er aufbrenne, und keine Feuchtigkeit zurück lasse. 2) Wenn ein damit angenetztes und angezündetes leinen Tuch nicht verbrennet. 3) Wenn man etwas Oel hinein träufelt, daß dasselbe sofort auf den Grund sinke, und im Umschütteln niemals oben komme. 4) Wenn man in einen Löffel, oder holes Gewichte von Meßing ein wenig Schießpulver thut, und Brantewein, so etlichemal abgezogen, und dadurch erhöhet oder rectificirt worden, darauf giesset, denselben anzündet, solcher, wenn er ausgebrannt, das Pulver entzündet, und mit wegbrennt, welches nicht geschicht, wenn durch die Phlegma das Pulver feucht geworden ist. Der Weingeist muß nicht aus verdorbenen Wein, oder Weinhefen, sondern von dem besten und ältesten weissen oder rothen Wein, erst in einer Blase, hernach in einem gläsernen Kolben, dessen Mund mit sechsfachen Schreibpapier, welches bey dem zweytenmale mit Oel getränkt, oder mit feucht und weich gemachter Schweinsblase, etlichemal umwunden, belegt wird, bey gelindem Feuer etlichemal abgezogen, und hiermit erhöhet werden.

Guten Kornbrantewein zu machen.

Korn, was es vor welches seyn mag, nehmt, und macht es erstlich naß, oder ein wenig feuchte, schlagt es alsdenn auf einen Haufen zusammen, bis daß es beginnt zu schiessen, oder zu wachsen; wenn ihr dieses gewahr werdet, so

schlagt

schlagt es aus einander, und setzt es ein wenig dünne, um zu trucknen. Wenn dieses geschehen, soll man es kleine stampfen: darauf thut es in eine große Kufe, giesset laulicht Wasser über, und rührt es wohl um und unter sich, daß es gleich einem dünnen Spühlig wird. Wenn dieses mit seinem Wasser also zubereitet, so muß man ein wenig Bierhefen einthun, so fängt es an zu wirken; doch ein wenig Sauerteig, wenn die Gähre nicht recht fort will. Ist dieses fertig, so laßt es so lange stehen, bis es alles ausgeworfen hat, und beginnt sauer zu werden, so ist es Zeit, daß es in die Brennblase gethan werde. Hier muß es so lange umgerühret werden, bis es anfängt zu kochen, und der Spiritus überzugehen; dann setzt man den Helm auf den Kessel, verschmieret solchen, wie auch das Rohr, allenthalben wohl, und läßt es so lange gehen, bis alles herüber. Alsdenn muß die Blase, mit ihrem Helm und Rohr wohl ausgeputzt, und mit frischem Wasser abgespület werden, ehe der Brantewein vor das zweytemal rectificirt wird. Hierauf müßt ihr den erst abgetriebenen Spiritus hinein thun, und denselben noch einmahl rectificiren, so ist der Brantewein fertig. Welchen zu probiren, nehmt ein Probeglas, thut etwas Brantewein hinein, und schüttelt es in der Hand, bis die Blasen oben an das Glas kommen; je länger diese in dem Glase bleiben, je besser ist der Brantewein zu trinken.

Dem Kornbrantewein den garstigen Geschmack zu benehmen.

Wollt ihr bey der zweyten Destilirung den widrigen Geschmack und heßlichen Geruch, der sich

bey dem Kornbrantewein ordentlich findet, weg haben, so nehmet Weinrebenasche, ein Theil calcinirten Weinstein und gemein Salz, auch wohl Holzaschen, doch nicht mehr als zwey bis drey Hände voll, laßt dieses zusammen ohngefähr 10 Tage in dem vorgeschriebenen Branntewein stehen und wirken, ehe ihr ihn zum zweytenmal destiliret, thut alles zusammen in den Kessel, so wird er bey dem Rectificiren allen garstigen Geschmack verliehren.

Dem Brantewein seinen brandigen und widerwärtigen Geschmack und Geruch zu benehmen, dergestalten, daß man ihn nachgehends im Weine nicht verspühret noch riechet.

Nimm zu 1 Maaß Weinbranteweins (nicht Zwetschen- oder Pflaumen- Korn- noch Trester- ꝛc. Branteweins) wenigstens 2 Maaß frischen Brunnenwassers, und ziehe den Brantewein ganz gelinde davon ab; höre aber zeitig auf, ehe und bevor Wässerigkeit mit herüber steigt. Hernach zu einem Theile des herübergegangenen wieder 3 Theile frischen Wassers geschüttet, und wie vorhin damit procediret; also auch zum drittenmale. Zum drittenmale kann man anstatt des Wassers in 1 Maaß dieses gereinigten Branteweins eine Handvoll gemeinen Salzes werfen, und hievon solchen Brantewein auf das allergelindeste abziehen; welches zum bequemsten geschiehet, so der Brennzeug in einem Kessel mit siedendem Wasser, oder sogenannten Balneo Mariæ stehet. Der Abgang ist nicht groß, wenn zumalen der Brantewein vorhin

hin schon gut gewesen. Auch kann man den im Wasser zurückgebliebenen schlechtern Geist vollends herübergehen, und zu anderem Gebrauch besonders aufbehalten.

Daß der Brantewein grün herüber-gehet.

Legt Bymenten, oder Krausemünzenblätter oben in dem Helm, so gehet er grün herüber; und damit er von der Krausemünze destomehr Kraft an sich nehmen möge, so kann man auch was mit dem Brantewein einsetzen, oder solchen vorhero mit Krausemünz infundiren, und einige Tage in der Infusion stehen lassen. Von diesen Handgriff bleibt er beständig grün: auf eine andere Weise aber verliehret er die anmuthige Farbe, und wird fast braun. So dieser Brantewein mit geläuterten Zucker ausgesüßet wird, so kann er vor einen edlen Aquavit passiren. Einen Brantewein mit Petersillien, und Selleriekraut nur kalt angesetzt, behält ohne Destilation, als vorgemeldt ist, beständig eine anmuthige grüne Farbe, welches bey keinem andern Kraut geschiehet. Eben diese kalt angesetzte grüne Extraction præstiret auch mit Beständigkeit, Meerrettig, Krautblätter, welches wohl zu notiren. Und wie man obenbeschriebenermaßen mit der Krausemünze procediret, also lassen sich auch andere Farben aus Blumen und Kräutern über den Helm herüber ziehen.

Dem Brantewein allerhand Farben zu geben.

Erstlich grün: so färbt man solchen mit Melissen, Bartsch, oder Bärenklau, Krausemünze,

 junge

junge Apfelsprossen, alles frisch getrocknet, in ein Säcklein gethan, und in die Vorlage gehänget. Braun oder roth färbet man mit Torna Solis, rothe Ochsenzungenwurzel, oder Sandel; gelbe, mit Saffran, Wurzel Curcuma; blau, mit Kornblumen, jedes einzuhängen, und weichen lassen. Negeleinfarbe giebt man mit Gewürznegelein: Zimmetfarbe mit Zimmet, u. s. w.

Brantewein aus Hefen zu brennen.

Die Hefen ist sonst ein eckelhaftes Ding, doch kann man einen guten und starken Brantewein daraus ziehen. Je besser aber der Wein ist, desto kräftiger und edler wird auch der Brantewein. Es muß aber die Hefen, wenn sie aus dem Fasse kommt, nicht lange liegen, sondern wohl zugedeckt bleiben, damit der Geist davon nicht unnützlich verfliege.

Ferner muß man die in den Brennhafen gethane Hefen, wenn man die Hitze zu geben anfängt, immerzu mit einem hölzernen Rührholz aufrühren, damit sie nicht anbrennet, bis es beginnet zu kochen; alsdenn setzt man den Hut darauf, und thut seine Röhre in diejenige, die in das mit Wasser gefüllte Faß gehet, daß sie beyde beysammen wohl vermacht sind, und setzet sodann ein großes Glas davor, daß die Röhre ins Glas gehet, und wohl verklebt sind, so wird der Brantewein nach und nach abtropfen, bis der Spiritus vini herüber gegangen. Der erste Vorschuß ist der beste, den muß man auch besonders aufheben: mit dem letzten gehet das Wasser; das kann man wissen, wenn man in ein Geschirr ein

we-

wenig geußt, und ihn mit einem brennenden Papier oder Wachslicht anzündet, wenn es nimmer recht blau aufbrennet, sondern nur zischet, so hebt man den Hut ab; der gute Brantewein wird in große Gläser gefaßt, und wohl verwahrt, daß er nicht verrieche. Die Ueberbleibsel von der Hefen thut man bey Seit vor die Schweine, und legt frische in den Brennzeug, und das thut man so oft und lange etwas da ist: hernach muß man alles sauber ausputzen. Endlich ist hiebey auch noch zu merken, daß der Brennzeug allemal nur halb voll seyn soll, auch daß man die Hitze nicht übertreibe, noch mit dem Licht zu nahe an das Glas komme, sonst kann man es leicht verderben. Zum Abziehen braucht man nur schlechte Kohlen, und darf die Hitze kaum die Hälfte so groß seyn, als wenn man ihn von der Hefen zieht. Von starker Bierhefen kann man auch einen ziemlich guten Brantewein ziehen, wiewohl er nicht so stark und so gut, als der erste, wie leicht zu erachten.

Bierhefen- oder Bärmenbrantewein zu brennen.

Die Branteweinbrenner brennen daraus den Brantewein also: Sie nehmen Bierhefen, oder Bierbärmen, ist ein irrdisch, dickes, schweres Ding, daß sich im Biere niedersenket, und unten auf den Grund des Fasses setzet, warmer und trockener Natur, und aufblehender Eigenschaft; es wird aber davon, wie von Weinhefen auch geschicht, ein guter Brantewein gedestiliret, und zwar folgendergestalt: Sie giessen die Bierhefen in die küpferne inwendig verzinnte Bla-

se, so in dem Destilirofen mit Leimen eingeklebt ist, doch daß die Blase etwan den dritten Theil leer bleibe, und machen ein Feuer mit Holz in dem Destilirofen, und rühren mit dem Rühr-scheite (so vornen etwas breiter als hinten, und auch etwas länger, als die Blase tief ist) die Materie wohl um, auf daß sie nicht anbrenne, rühren auch so lange, bis die Hefen oder Barmen wollen aus der Blase überlaufen, alsdenn ziehen sie eilends das Feuer aus dem Ofen, damit die Flamme nicht mehr so geschwind treiben kann, setzen den kupfernen Destilirhelm auf die Blase, richten des Helms Röhren durch eine Tonne oder Faß, mit frischem Wasser. Die Fugen derselben an den Röhren verkleiben sie wohl mit Leim, oder umlegens mit einem leinen Tuch, oder Papier, darauf Kleister gestrichen, oder sie schlagen auch nur einen leinen Lumpen, der in Hefen getunkt ist, darum, legen für die Röhren des Helms ein Receptaculum, Krug, Glas, oder ander Geschirr, darnach lassen sie es bey einem Kohlfeuer, mit gebührlicher Regierung des Grads, immer mählig gehen, und tropfen, bis sich alles dasjenige, was spiritualisch in der Hefen ist, herüber gedestilirt hat; welches sie dabey merken können: Sie lassen ein wenig in ein Schüsselein laufen, und giessen es ins Feuer: wenn es nun zischet, und nicht mehr ein bloß branteweinisches Feuer über sich fähret, so lassen sie das Feuer abgehen, und giessen dasjenige, welches sie in die Receptacula, oder vorgesetzte Geschirre aufgefangen haben, in ein Fäßlein, oder sonst ander Gefäß, das sie wohl verwahren, damit ihnen der

Spi-

Spiritus nicht evaporiren oder verrauchen könne; was nun in der Blasen, wenn sie den Helm aufgehoben haben, dahinten blieben ist, das giessen sie etwan in eine große Butte oder Trog aus, denn es dienet gar wohl unter andere Schweinsmast zu mischen, und Schweine damit zu mästen; darnach giessen sie wieder andere Hefen in die Blase, und procediren in allen, wie jetzt angezeiget worden, nnd dieses thun sie also zum dritten- oder viertenmal, bis sie per Destilationem so viel gesammlet haben, daß es genug zur Läuterung sey.

Brantewein aus Obst zu machen.

Aus dem meisten Obst, das einen Saft hat, kann man einen Brantewein brennen: als Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen, ja gar aus den Vogelbeeren, sonderlich wenn ein Jahr ist, da das Obst häufig abfällt, und man sonst nichts damit thun kann, besonders wenn es noch nicht völlig zeitig; man kann auch die Schelfen von allem Obst, was man schälet, dazu nehmen. Durch das Brennen kann man also alles Obst, wenn es gleich zu faulen anfängt, zu Nutzen bringen, es muß aber alles vorhero zermalmet und zermuset in ein ziemlich großes Faß gethan, und Wasser (doch nicht zu viel) darauf gegossen werden; vierzehn Tage, bisweilen noch länger, muß es also stehen bleiben, nachdem es an einem kühlen oder warmen Orte ist, bis es anfängt aufzugähren, und sauer zu werden, hernach wird es auf obige Art in den Brennofen gethan, und gebrannt. Man glaubt, wenn das Obst zum Brennen

nen im zunehmenden Monde gelesen werde, so soll es besser und kräftiger seyn, auch mehr Brantewein geben. Das Feuer muß anfänglich nicht zu stark seyn, und bedarf stetiger Aufsicht. Weil es auch Anfangs sehr viel Wasser mit sich führet, kann man den Brantewein durch wiederholte Destilation abziehen, dadurch er zwar weniger, aber desto besser wird. Die Treber kann man hernach an einem trockenen Ort aufbehalten, und die Schweine damit futtern.

Brantewein aus Aepfeln zu brennen.

Nimm faule und schlechte Aepfeln, stosse sie, wie zum Aepfelmost, nimm ein wenig Hefen, eine Schüssel voll Kleyen, rühre es gar wohl untereinander, nimm warmes Wasser, nicht zu heiß, geuß es auf die Kleyen in ein ziemlich großes Faß, rühre es um, alsdenn schütte die gestossene Aepfel hinein, aber daß es nicht gar voll werde, alsdenn geuß warmes Wasser darauf, und laß es stehen 14 Tage bis 3 Wochen; alsdenn nimm die Aepfel, und fülle den Brennhafen davon so weit als nöthig ist, brenne ihn wie den andern Brantewein allgemach. Er ist zwar anfänglich gar schlecht, deswegen wenn ein Theil abgelaufen, so ziehe ihn wieder ab. Man kann ihn mit Loorbeern, oder sonst mit wohlriechenden Kräutern, läutern, wie man will.

Guten Anisbrantewein zu machen.

Wenn man einen guten Brantewein einmal überzogen, so nimmt man zum andernmal auf 6 Maaß Brantewein ein Pfund gequetschten Anis,

ein

ein wenig Wacholderbeer, und etwas Süßholz, auch gequetscht, und ziehet es also zum drittenmal herüber, und machet es mit Zucker süß.

Was zu schlechtem Anisbrantewein pflegt zu kommen.

Nimm auf ein Achtel einer Tonne Kornbrantewein, (welches, so man es nach medicinalischem Maaße rechnen will, etwa 48 Pfund austragen möchte) 3 Pfund gröblich zerstossenen Anissaamen, 2 Loth Vitriolwurz, gemein Salz eine Handvoll, laß es mit dem Brantewein eine Nacht beitzen, des andern Morgens destilire es nach der Gebühr, bis das Weisse kommt, alsdenn höre auf, und süße es mit Syrup, nach Belieben, laß es 8 Tage im Keller liegen, bis es klar werde.

Zu Fenchelbrantewein nimm 2 Pfund Fenchelsaamen, zu Kümmelbrantewein eben so viel, zu Lorbeerbrantewein 2 Pfund, zu Rosmarien 1 Pfund, zu Wermuth dreyviertel Pfund, zu Melissen 4 Hände voll trocken Melissenkraut, zu Angelik dreyviertel Pfund Angelickenwurzel, zu Calmus 3 Pfund Calmus, zu Zittwer anderthalb Pfund vendische Zittwerwurzel, klein geschnitten, und eine Nacht eingebeitzet, zu Zimmet ein viertel Pfund, zu Negelein 10 Loth, und bey jeden, wie oben gelehrt, eine Handvoll Salz, und mit 3 Pfund Syrup dieses Achtel süß gemacht.

Guten Wacholderbrantewein zu machen.

Man nimmt auf 6 Maaß guten geläuterten Brantewein wohlzeitige gequetschte Wacholderbeere,

re, Veylwurz, Negelein, nach Gutdünken, lässet es auch mit einander 2 oder 3 Tage weichen, denn ziehet man den Brantewein davon herüber, und macht ihm mit Zuckerwasser süß, so hat man guten und gesunden Wacholderbrantewein.

Guten Calmusbrantewein zu machen.

Man nimmt auf 6 Maaß Brantewein ein halb Pfund Calmus und 4 Loth Ingwer, beydes klein geschnitten, lässet es 2 oder 3 Tage weichen, und destiliret es zum drittenmal, und macht es mit Zuckerwasser süß.

Weisser Beymenten- oder Krause-münzbrantewein.

Zu einer Maaß Frucht- oder Weinbrantewein werden genommen 2 Hände voll Kümmel, und eben so viel Anis, zerknirscht, auch von 2 bittern Pommeranzen die äußerste gelbe Schaale, sauber von den weissen Pelz abgesondert, alsdenn den Saft aus denen Pommeranzen ausgedruckt, ohne daß weder Kern noch Weisses dazu komme. Hierauf nimmt man junger Beymenten so viel, daß davon ein Glas von anderthalb Maaß beym Ansetzen halb voll werde. Dieses thut man alles zusammen, verwahrt es wohl, stellt es einige Wochen an einem temperirten Ort, und zieht es hierauf im Brennzeuge ab. Nach diesem nimmt man dreyviertel Pfund Canarienzucker, daran gießt man Schlehenblüt- schwarz Kirschen- oder auch anderes frisches Wasser, so viel, als des Branteweins, nachdem er abgezogen worden, noch übrig ist. Alsdenn wird der Zucker geläutert,

auch

auch ein Eyerklar darein geschlagen, welches aber in währendem Läutern mit einem Schaumlöffel nach und nach wieder sauber abgeschaumt werden muß. Wenn nun der Zucker geläutert, gießt man ihn in eine irrdene Schüssel, und läßt ihm wohl kühlen. Alsdenn schüttet man den Brantewein daran, rührt es wohl unter einander, und läutert ihn endlich durch Fließpapier, so ist er schön, gut und gesund wider Magen und Colicschmerzen.

Oder:

Nimm auf 8 Maaß Brantewein 5 bis 6 Handvoll reinlich abgedörrtes Bymenterkraut, zerschneide selbiges gröblich mit einer großen Scheer, wirf es in den Brantewein, thue eine Handvoll Küchensalz dazu, lasse es Tag und Nacht wohl verwahret stehen; sodann destilire es, auf die obenbesagte Art, aus der Blase bey gelindem Kohlfeuer ab. Eben so wird auch der Rosmarien- Melissen- Holder- Wermuth- Quendel- Kraut- und Krausemünzbrantewein, als welche hiezu am meisten im Gebrauche sind, angesetzet, und herüber gezogen.

Guten Persico zu machen.

Schneide ein halb Pfund Pfersichkern gröblich, gieße ein halbes Maaß Brantewein und ein Maaß alten Wein daran, lasse es über Nacht stehen, und destilire es, so lange es noch Geist hat; löse ferner 2 Pfund Zucker mit anderthalb Maaß Wasser auf, mische es kalt in den abgezogenen Brantewein, seyge es durch ein Fließpapier, gieße es hernach in ein Glaß, und wirf 1 Quent.

zerstoßene Conchenillen darein, so färbet sich der Brantewein schön roth, und ist alsdenn recht.

Das *veritable Eau des Carmes*, oder Carmelitenwasser, wird also verfertiget:

Nehmet frischer Melissenblätter 6 Hände voll, Bethonienkraut 3 Hände voll, Zitronenschelfen 4 Loth, Muscatennuß, Coriander, beydes 2 Loth, Negelein, Zimmet, beydes 1 Loth, guten Weins 1 Apothekermaaß, rectificirten Brantewein 24 Loth, lasset solches ein paar Tage beitzen, und ziehet es alsdenn aus einem Brennzeuge gelinde ab, wie ein anderes Wasser. Es ist bey Ohnmachten, Schlagflüssen, und dergleichen Zufällen dienlich.

Elixir, so in vielerley Krankheiten mit großem Vortheil gebrauchet werden kann, hat folgende *Species* in sich:

Zwey Quint. rothe Myrrhen, Rhabarbaræ, Angelicæ, Terræ Sigillatæ, Safran; ferner ein Quintl. Enzian, weißen Dipton, Zittwer, Lerchenschwamm und Tormentile; weiter ein halb Quintl. Bibergeil, zwey Loth Spiritus Salis und Spiritus Vitrioli, und endlich ein Quintl. Campher. Nachdem man diese Species etwas grob zerstoßen, und unter einander gemischt, wird in einem Glase eine Maaß, oder zwey Leipziger Kannen von zweymal abgezogenen Löffelkraut, oder nur anderen guten Weinbrantewein, darüber gegossen, und darauf läßt man es wenige Tage über, je länger, je besser, auf einen warmen Ofen, oder, Sommerszeit, in der warmen Sonne stehen, bis es einem rothen Weine ähn-

ähnlich siehet; nachher wird es filtrirt. Man kann, wenn jetzt beschriebenes aufgebraucht worden, wohl wieder frischen Brantewein auf die Species gießen; es wird aber das Elixir nicht mehr so stark und kräftig, als zum erstenmal. Es befreyet dieses Elixir zur Pestzeit, so man damit angesteckt ist, wenn man 50 bis 100 Tropfen in Wein, Bier, oder andern Liqueur einnimmt; zur Præservation vor der Pest muß man 30, 40 bis 50 Tropfen nehmen; in der Epilepsie oder fallenden Krankheit ist es auch ein herrlich Remedium, wenn man dem Patienten währendem Paroxismo einen Löffel voll eingießt, und zu dem Ende den geschlossenen Mund eröfnet. Bey dem Umstoß eines hitzigen oder kalten Fiebers muß man einen halben Löffel voll davon nehmen, und darauf schwitzen, so bleibt das Fieber aus. Es macht ferner ein gut Gedächtniß, vertreibt die Flüsse, schärfet das Gesicht, wehret der Colic, dienet wider den Scorbut, reiniget das Geblüt, stärket die Glieder; kurz, es erhält den ganzen Leib in ungestöhrter Gesundheit. Auch kleinen Kindern von 2 Jahren kann man es bey allerhand Vorfällen bis zu 10 Tropfen eingeben.

Pommeranzenessenz wird also gemacht:

Man nimmt zu einem Maaß guten Brantewein 24 bis 30 Pommeranzen, oder Citronen, schält die Schaalen ganz dinne davon ab, daß nichts weisses dazu kommt, schneidet die abgeschälte Schaalen ganz klein, thut sie in einem Glaskolben, gießet das Maaß Brantewein darüber;

und läßt sie in die dritte Woche in der Sonnen oder auf einem warmen Ofen destiliren, und schüttet es alle Tage unter einander. Auf diese Weise wird die Essenz so gut, daß man weiter nichts nöthig hat, als ein halb Pfund, oder, wenn man sie recht süß haben will, ein Pfund Zucker zu nehmen, und solchem mit einem halben oder ganzen Schoppen Wasser über dem Feuer zu sieden, bis er ganz lauter ist, und mitlerweile alles Unreine fleißig davon abzuschäumen, endlich aber erkalten zu lassen, an den Brantewein zu giessen, wohl unter einander zu rütteln, und durch Fließpapier reinlich zu filtriren. Man kann etwa auch 12 Cardemomenkörner und 5 ganze Negelein mit destiliren lassen. So jemand aber diese Essenz ausnehmend stark und kräftig haben wollte, kann man den Brantewein, wenn er drey Wochen mit den Pomeranzen destilirt ist, in den Brennhafen thun, so lange herüber ziehen, bis es trübe laufen will, und denn erst den geläuterten Zucker dazu gießen.

Kirschbrantewein, von schwarzen Kirschen.

Nimm ein gut Theil schwarzer Kirschen, so viel dir beliebet, zerstoße sie, zusammt den Kernern, gieße so viel Brantewein daran, daß er vier Finger hoch darüber gehe, lasse solches 2 oder 3 Tage also beysammen stehen, fülle es denn in eine Brennblase, oder aber nach und nach in einem gläsernen Kolben, lasse den Spiritum herüber gehen, so hast du einen sehr guten Kirschbrantewein.

Köstlicher Magenbrantewein.

Nimm des besten Calmus, Süßholz, feinen Zimmet, Pfirsigkern, Feldkümmel, Fenchelsaamen, Anissaamen, Wacholderbeer, jedes 4 Loth, Galgant, Citronen- und Pommeranzschaalen, Mannsbeerenwurzel, Enzian, weiße Steinbeerwurzel, Muscatenblüt, Judenkirschen, Loorbeer, Kirschkerner, Zittwerwurzel, Eppichsaamen, Pfeffer, Kümmel, Römische Camillenblumen, gelb Rübensaamen, Meerhirsch, jedes 3 Loth, stoße alles gröblich, und gieße 12 Maaß französischen Brantewein darüber, und lasse es 3 Tage lang mit einander baitzen, alsdenn destilire es herüber, und thue in den Helmschnabel Bisam und Ambra, in einer Baumwollen, nach Belieben. Oder: diese Ingredientien theils zerschnitten, und theils zerstoßen, unter einander vermischet, und vier Schoppen französischen Brantewein darüber gegossen, und also, fest verbunden, 14 Tage mit einander beitzen lassen, hernach kann man noch 8 Schoppen Brantewein nehmen, und gerade, wenn man es destiliren will, nachgießen: dabey müssen auch viertehalb Loth Terpentin in den Helm geleget werden; so nun der Brantewein fertig, so nimmt man rein Brunnenwasser und feinen Zucker, und kochet daraus einen Syrup, damit machet man es so gelinde, wie es ein jeder gerne trinket. Dieser Brantewein ist für viele Krankheiten gut, absonderlich aber wider den Stein.

Ein köstliches Magen-*Aqua vitæ*, welches den Magen gut erhält, und zur ordentlichen Däuung fördert.

Man nimmt spitzige Salbeyblätter 1 Pfund, Lavendelblümlein, feinen Zimmet, Negelein, Muscatennuß, Muscatenblüt, Galgantwurz, Ingwer, Zittwer, Paradieskörner, Cardemömlein, Rosmarienblüt, jedes 2 Loth, alles gröblich zerstoßen, unter einander vermischet in eine Glaskolben gethan, und 4 Maaß guten starken Brantewein darüber gegossen, und, wohl vermacht, 8 Tage lang mit einander baitzen lassen, alsdenn mit den Helm herüber destiliret, und wohl verwahret.

Ein anderes gesundes *Aqua vitæ*.

Man nimmt feinen Zimmet 2 Loth, Negelein, Cubeben, Cardemömlein, Muscatennuß, Muscatenblüt, Ingwer, Galgant, Zittwer, jedes 1 Loth, rothe Rosen, Rosmarien, jedes eine halbe Handvoll, Veylwurz 4 Loth, stoße und schneide, was zu stoßen und zu schneiden ist, thue es in ein Glaskolben, gieße darauf guten Brantewein, daß er eine Hand hoch darüber gehet, lasse es 8 Tage lang mit einander baitzen, alsdenn destilire es herüber, so hast du ein herrliches Aqua vitæ.

Ein gut *Aqua vitæ* wider die Pest.

Man nimmt weißer Diptanwurzel, Schlangenwurz, Meisterwurz, Tormentill, Pimpinellwurz und Enzian, jedes 2 Loth, zerschneidet diese Wurzeln alle fein dinne durch einander, thut sie in ein Glas, gießt guten Brantewein darüber, handelt ferner damit, wie mit obigen.

Ein gut *Aqua vitæ* wider die Colic, Darmgicht und kaltem Magen.

Man nimmt feinen Zimmet 4 Loth, Coriander und Anis 5 Loth, rothen Sandel, Cardemömlein, Paradieskörner und Muscatennuß, jedes 2 Loth, Zittwer, Negelein, Calmus, Citronen- und Pomeranzenschaalen, Muscatenblüt, weißer Diptanwurz, jedes 3 Quintel, alles gröblich zerschnitten und zerstoßen, in ein Kolbenglas gethan, einer queeren Hand hoch guten Brantewein darüber gegossen, das Glas wohl vermacht, und 14 Tage lang mit einander baitzen lassen, dann rein abgegossen, durch ein sauber Tüchlein geseiget, und denn, nach Belieben mit Zucker süß gemacht. Davon nimmt man Morgens und Abends ein paar Löffel voll.

Einen guten Brantewein zu machen.

Wenn man Brantewein von Waitzen brennet, und zum andernmal überziehet, so thut man geröstet Brodt, mit Honig bestrichen, ein wenig Salz, zerschnittenen Meerrettich, und eine Handvoll Hopfen in dem Kessel. Zum drittenmal nimmt man von nachfolgenden Kräutern, welche nur gröblich zerschnitten und zerstoßen, und ziehet es noch einmal herüber, als: Angelica, zur Pest; Calmus, Galgant, oder Ingwer, zum Magen; Anis, zum Magen und Brust; Süßholz und Ysop, zur Brust; Kümmel, wider die Magenwinde; Wacholderbeere, wider die Gicht; Wermuth, wider alle böse Feuchtigkeit; Muscaten und Negelein, für stinkendem Athem; alles von solchen Stücken und Wurzeln, so hart

 sind,

sind, als Calmus, Ingwer ꝛc. lässet man zuvor 2 Tage und 2 Nächte in guten alten Wein einweichen. Darnach machet man den Brantewein mit Zuckerwasser auf nachfolgende Weise süß: Man nimmt 1 Maaß Wasser, thut 1 Pfund Zucker darein, verschaumet es wohl, lässet es kalt werden, und gießet es unter den Brantewein. Auf 6 Maaß Brantewein gehört 1 Maaß Zuckerwasser. Wenn man aber den Brantewein mit gar bittern Kräutern destiliret hat, so nimmt man zu 6 Maaß Brantewein 1 und 1 viertel Maaß Zuckerwasser.

Den Brantewein kann man färben auf nachfolgende Weise: roth, mit Sandel; gelb, mit Saffran; grün, mit Salbey; blau, mit Lackmus.

Aqua vitæ Rubea.

Man nimmt pulverisirten Sandel eine halbe Unze, feinen Zimmet 2 Quintl. Negelein 1 Quintl. Muscatennuß, Ingwer, Calam. Aromat. jedes anderthalb Quintl. Anissaamen 3 Quintl. des besten Spiritus vini 16 Unzen, Hydromelopr. 20 Unzen.

Köstliches Zimmet-*Aqua vitæ*.

Nimm gröblich zerstossenen Zimmet 8 Loth, gieße darüber guten Brantewein 2 Pfund, vermache das Glas, lasse es etliche Tage in gelinder Wärme stehen, dann lasse in einem andern Glase rothen Candenzucker, 24 Loth, in 1 Pfund Rosenwasser zergehen, dann gieße es zusammen, und schütte es wohl unter einander, seige es durch, und verwahre es aufs beste. Darvon nimmt man Morgens und Abends ein paar Löffel voll.

Gutes Calmuswasser.

Man thut auf 12 Maaß Brantewein 1 Pfund Calmus und 8 Loth Ingwer, beydes klein zerschnitten, lässet es 2 Tage und 2 Nächte darinnen weichen, dann destiliret man es zum drittenmal herüber.

Guter Wermuthbrantewein.

Man nimmt grün Cardobenedictenkraut, Wermuthknöpflein, Tausendgüldenkraut, Alandwurz, jedes 1 Pfund, Pommeranzenschaalen 1 viertel Pfund, alles klein zerhackt, unter einander vermischet, und in einen großen Krug gethan, und 4 Wochen lang in einem Keller unter der Erden vergraben, nach solcher Zeit wieder heraus genommen, und über den Helm herüber destiliret, denn in einem wohlvermachten Glase auf das beste verwahret. Darvon nimmt man alle Morgen nüchtern ein kleines Trinkgläslein voll; ist dem Magen überaus gesund.

Sehr liebliches *Aqua vitæ*.

Man nimmt feinen Zimmet 8 Loth, Negelein, Muscatenblüt, Cordemömlein, Galgant, Citronenschaalen, jedes 2 Loth, gröblich zerschnitten, in ein groß Glas gethan, und eine queer Hand hoch guten Brantewein darüber gegossen, 8 Tage lang stehen lassen, dann abgeseiget, und mit Candenzucker süß gemacht.

Ros Solis auf gemeine Weise.

Anderthalb Pfund Zuckers in anderthalb Schoppen oder Nösseln Wassers gekocht, jedoch nicht allzusehr,

zusehr, und geläutert, bis er einen Syrup gleich werde: nach dem Abheben, und kurzer Frist, 1 Loth gestoßenen scharfen Zimmets hinein gerührt, auch, nach einig weiterer Abkühlung, 2 Grane Bisams dazu, hernach durch einen Durchseigesack lassen laufen, mit 1 Loth zerschlagenen Zucker Candis, in 1 Maaß guten Branteweins gethan, wohl unter einander gemischt, und aufbehalten.

Ros Solis auf eine andere Art.

Scharfen Zimmets 2 Loth, Galgant, Zittwerwurzel, Ingwer, Gewürznelken, jedes 1 Loth, Muscatenblumen 3 Quintl. Muscatennuß 2 Quintl. Violwurz, Cordemomen, Citronen- und Pommeranzenschaalen, jedes 2 Quintgen, Rhabarbara, Cubeben, jedes 1 Quintgen, Rosmarin, trockne rothe Rosen, jedes eine halbe Handvoll, alles gröblich zerstoßen und zerschnitten, in einer gläsernen Flasche 4 Maaß guten Branteweins darauf gegossen, mit 2 Pfund geläuterten Zuckersyrups vermischt, einen Tag oder 10 digeriren lassen, und aufbehalten.

Sehr herrlicher *Ros Solis*, oder Mäyenblümgen-Brantewein.

Nimm eine Maaßkanne voll abgezopfter Mäyenblümgen, und geuß daran 3 Schoppen guten alten Weins; denn zusammen in einem Kolbenglase oder Kruge, wohl verbunden, 3 Wochen lang im Keller stehen lassen. Alsdenn mit mit einem halben Maaß guten Branteweins in einem Brennzeuge zusammen abgezogen. Zu 1 Maaß solchen herübergezogenen Branteweins 1

Pfund

Pfund Zuckers in 1 oder anderthalb Schoppen frischen Brunnenwassers über dem Feuer geläutert, und so lange, als ein hart paar Eyer, sieden lassen, bis man einen Finger darinnen erleiden kann; sodann den Mäyenblümgen-Brantewein nach und nach darein gerührt und filtrirt.

Ros Solis Persico.

Vier Loth aufgeklopfter Pfirsichkerne mit ein wenig Zuckers, klein gestoßen, in einen gläsernen Brennkolben, 1 Maaß Brantewein, benebst einem Trinkglase voll frischen Wassers daran geschüttet, aus einer Sand- oder Aschencapelle, oder Balneo Mariæ, (das ist: ein Kesselgen mit siedendem Wasser, darinnen der Brennzeug stehet) mit gelindem Feuer herüber gezogen, und 3 Schoppen, oder so viel Leipziger Nößel, davon lassen herüber gehen. Zu diesen 3 Schoppen werden 2 Pfund Zuckers in einem halben Maaß, oder 2 Nößeln, das ist 1 Leipziger Kanne Wassers, abgesotten, geläutert, und darein gethan, hernach wohl unter einander gerüttelt, durch ein Fließpapier filtrirt, und zum Gebrauch aufgehoben.

Pommeranzen-*Ros Solis.*

Nimm Pommeranzen, diese schäle, schneide den weißen Pelz rein heraus, baitze die Schaalen in beliebiger Quantität Branteweins 8 oder 10 Tage lang, und brenne es hernach in einem gläsernen Brennzeuge. Die geschälte Pommeranzen ausgedruckt, deren Saft in den Keller gestellet, und in dem hellen Safte, anstatt Wassers, Zucker nach Belieben geläutert, hernach den ge-

läuterten Zucker, wie bey nächst-vorhergehenden, in den Brantewein geschüttet, wohl unter einander gerüttelt, und filtrirt; im Filtriren etliche Safranblättgen hinein gelegt, so wird es schön gelblicht. Wenn diese Essenz zu stark wäre, kann man sie mit schwarzen Kirschenwasser, item mit Erdbeer-Beymenten-oder dergleichen Wasser, schwächen.

Beymenten-oder Krausemünz-*Essenz*.

Zu 1 Maaß Branteweins 3 Hände voll geschnittener Beymenten-oder Krausemünze, und von 6 Pommeranzen die Schaalen klein geschnitten, zusammen in einem Glase 8 Tage lang stehen lassen, hernach im gläsernen Brennzeuge abgezogen. Will man solche Essenz vom Beymentengeruche stärker haben, so kann man noch einmal Beymenten darein thun, und selbige herüberziehen; oder, wenn sie etliche Tage lang darüber gestanden, selbige nur reinlich davon abgießen. Von den obigen abgeschälten Pommeranzen kann man den Saft ausdrücken, von den Kernen säubern, über Nacht in dem Keller stehen lassen, hernach dreyviertel Pfund Zuckers damit läutern, selbigen mit der Essenz vermischen, und etliche Tage über stehen lassen, damit filtrirt, und in Gläsern wohl verwahrt.

Anis-*Essenz*.

Ein Pfund gestoßenen Anis in 1 Maaß Brantewein 8 Tage lang auf einem warmen Ofen stehen lassen, und unterweilen ein wenig geschüttelt, alsdenn gebrannt, wie den Ros Solis Persico;

sico; hierauf 1 Pfund Zuckers mit Wasser geläutert, und in dem Brantewein geschüttet, hernach filtrirt.

Zimmetwasser, welches nicht hitzet.

Ein halb Pfund des besten Zimmets gestoßen, in einem Glase, 1 viertel Pfund Rosenwasser und 1 halb Maaß Quittensafts darauf gegossen, welcher allererst ausgepreßt worden, und 4 Tage über im Keller wohl vermacht stehen lassen, hernach ausgebrannt. Ist sehr lieblich.

Man mag auch das Rosenwasser davon lassen, und puren Quittensaft nehmen, weilen nicht jedermann die Rosen leiden kann. Ist eine gewaltige Herzstärkung, und zugleich dem Magen sehr dienlich.

Lavendelwasser, in Ohnmachten und großen Schwachheiten sehr bewähret.

Der Lavendelblümgen in der Blüte abgestreift 1 Pfund, Zimmets 2 Loth, Muscatennuß 2 Loth, Negelein 1 Loth, Citronenschaalen 2 Loth; das Gewürz gestoßen, und die Schaalen zerschnitten, zu den Lavendeln in ein Glas gethan, nebst ein viertel Pfund Rosenwassers, 1 achttheil Pfund Melissenwassers, und ein halb Maaß spanischen Weins, 8 Tage lang stehen lassen, hernach gebrennt, Tüchlein darein getaucht, selbige auf das Herz und Pulsen gelegt, auch die Schläfe und Würbel damit bestrichen.

Gutes *Aqua vitæ*, so der Brust dienlich.

Pommeranzenschaalen 1 Loth, Krausemünze 1 halbe Handvoll, römischer Camillenblumen 1

Hand-

Handvoll, Hollunderblüten 3 Loth, Anis, Fenchel, Kümmel, jedes 1 halb Quintl. feinen Zimmets 3 Quintl. Muscatennuß anderthalb Quintl. alles gröblich zerstoßen und zerschnitten, in gnugsamer Quantität Weins und etwas Branteweins eingeweichet, hernach destilirt, nach Belieben mit geläuterten Zucker versüßt, filtrirt, und zum Gebrauche aufgehoben.

Ein anderes *Aqua vitæ.*

Guten Branteweins 1 Maaß, Negelgen, Zimmet, Muscatennuß, jedes 1 halb Loth, Cordemomen, langen Pfeffer, Galgant, Zittwer, jedes 1 Quent. Anis, Fenchel, Coriander, Pfefferkörner, Imberzähen, Paradieskörner, jedes 1 Loth, Muscatenblüte 1 Quent. Bisams 4 Gran, Safran 1 Gran, Sandels 1 Loth; diese Stücke alle unter einander zerstoßen, und in dem Branteweine 4 Tage eingeweicht, hernach ausgepreßt: den Sandel aber besonders zuletzt darzu gepreßt, und mit geläuterten Zucker nach Belieben versüßt, filtrirt, und zum Gebrauche verwahret, ohne vorhergegangene Destilation, welche unterbleiben mag.

Grünes Magen-*Aqua vitæ.*

Scharfen Zimmets 3 Loth, kleinen Galgant, Ingwer, Muscatenblumen, Muscatennüsse, Gewürznelken, jedes 2 Loth, florent. Violwurz 2 Quent. Calmus anderthalb Quent. in 3 Maaß Branteweins 24 Stunden baitzen lassen, darzu gethan Salz 1 Handvoll, frischen Wassers 1 Maaß. Hiervon 2 Maaß herüber destilirt, und in einen leinenen Säckgen lucker eingefüllt, darein

ein gehängt getrocknete frische Melissen, Rauten, Krausemünze, oder Beymenten, jedes 2 Hände voll. Wenn es sich denn hiervon grün genug gefärbet, das Säckgen wieder heraus genommen, und das Aquam vitæ nach Belieben mit einem ziemlich wässerig- oder dünnen Zuckersyrup einigermassen versüßet.

Wittenbergisches rothes *Aqua vitæ.*

Scharfen Zimmets 2 Loth, rothen Sandelholzes 2 Quent. Muscatennuß, Rhodiserholz, jedes 1 Quent. gelben Sandelholzes ein halb Quent. Galgant, Muscatenblumen, Cordemomen, Gewürznelken, jedes 15 Gran; alles gröblich gestoßen, in anderthalb Maaß guten Branteweins 8 Tage lang digerirt, hernacher filtrirt, süße gemacht, und zuletzt anderthalb Grane Bisams hinein gehangen.

Danziger *Aqua vitæ.*

Gröblich gestoßenen Anissaamen 1 Pfund, wohlriechenden Calmus 4 Loth, geraspelt Süßholz, weissen Ingwer, jedes 3 Loth, Angelicwurzel 2 Loth, Pommeranzen- und Citronenschaalen, jedes 1 Loth, scharfen Zimmets 3 Quent. Cordemomen 2 Quent. darüber gegossen guten Branteweins 10 Maaß, Salz 1 Handvoll, frischen Wassers 1 Maaß, abgezogen, und mit Zuckersyrup versüßet.

Schnallencordial zu machen. Eines der herrlichsten Getränke.

Man nehme von denen rothen Ackerschnallen, Papaver erraticum; die Blätter, und schneide mit

mit der Scheeren das schwarze sauber hinweg: zu einem Pfund solcher Blätter, die zuvor klein gehackt, schütte 1 Maaß Weinbranntewein darauf, lasse sie 24 Stunden an der Sonnen stehen, zwinge sie durch ein Tuch, schütte den Saft wieder in das Glas, thue 1 Pfund Canarienzucker hinzu, welcher mit einem halben Schoppen Wasser über dem Feuer zerlassen worden. Endlich mache den Geschmack angenehm mit 1 Quintlein Negelein und Zimmet. Nach etlichen Tagen wirst du eine gute Herzstärkung finden.

Guten Malvasier zu machen.

Zu 1 Maaß Honig drittehalb Maaß Wassers in einen Kessel gethan, mit einem Stocke abgestochen, und ein Zeichen daran gemacht, 2 queer Fingers lassen einsieden, und verschäumet ohne Unterlaß, nachmals immer Wasser zugeschüttet, bis an das Zeichen, mit immerwährendem Verschäumen, solches thue auch zum dritten- und viertenmale, bis aller Schaum heraus ist. Von 6 Maaß Wassers müssen die 4 eingehen, und hinweg gesotten werden. Nachgehends habe ein zubereitetes Fäßgen, wie hernach folget, und laß den gesottenen Honig durch 2 Filze laufen, wie solches die Apotheker haben, und thue ihn in das Fäßgen, lasse ein wenig leeren Raums zum Gähren, lege es in eine warme Stube, oder an die Sonne, einige Zeit, damit es vergähre; alsdenn ziehe ihn ab in ein ander frisches Fäßgen, fülle es voll, schlags oben behebe zu, und legs in einen Keller. Je länger er liegt, je besser und stärker er wird. NB. Es soll über einem

nem sanften Kohlfeuer gesotten werden. Auch ist das Aufbrennen der Fäßgen mit gutem Weinschwefel nicht aus der Acht zu lassen.

Das Fäßgen, darein man ihn anfänglich thut, solle zugerichtet werden, damit er einen rechten malvasirischen Geschmack bekomme, und nicht süßele, oder nach Honig schmecke, welches wohl zu merken: nämlich, daß man ein wenig, als auf ein Ohm (das ist vier und zwanzig Maaß) ein kleines Trinkgläsgen voll, des herrlich beschriebenen Brantewеins zuerst in das Fäßgen schüttet, und selbiges alsobald damit hin und wieder schwenket, so ziehet und schlucket das Fäßgen den Brantewein sogleich in sich; darum sollst du dessen so viel hinein thun, als selbiges schlucken mag. Alsdann das Fäßgen mit obigen Malvasier gefüllet, so ziehet er im Gähren den Brantewein wieder heraus, und bekommet seinen gerechten Geschmack.

Das andere Fäßgen wird vor dem Abziehen des Malvasiers auf gleiche Weise zubereitet.

Einen Brantewein oder *Rosoll* in einer Viertelstunde zu machen, von welcher Art man ihn haben will.

Will man z. E. Anisbrantewein machen, so nehme man gestoßnen Anissaamen, thue ein paar Messerspitzen gestoßenen rohen Weinstein hinzu, und lasse über dieses Pulver ordinairen Brantewein durch ein Fließpapier laufen, so wird solcher den Geschmack des Anis vollkommen an sich nehmen. Auf diese Weise man es auch mit Sellerie, Citronen, Pommeranzen, Chocolate, Caffee, und

und was man nur immer will, es kommt alles auf den Zusatz des pulverisirten rohen Weinsteins an.

Einen guten Brantewein, worunter Milch kömmt, zu machen.

2 Maaß Brantewein, 2 Loth Zimmet, 2 Quent. Negelein, 1 Pfund Zucker, anderthalb Maaß Rosenwasser, 40 Tropfen Anisöl, 12 Löffel süße Milch. Das Anisöl wird auf ein Stück Zucker getropfet, und dieß zerstoßen. Alle diese Stücke werden in ein Glas zusammen gethan, und der Brantewein darüber gegossen, ein paar Tage wird es auf dem Ofen destilirt, des Tages einigemal wohl umgerühret, und denn durch ein Fließpapier filtrirt, so ist dieser wohlschmeckende Brantewein fertig.

Recept zum bittern Brantewein.

Aloe, der besten und saubersten, 2 Loth, orientalischen Safran 1 Quint. Rhabarbara ein halb Loth, Lerchenschwamm 1 Quintl. Zittwer ein halb Quintl. Enzian ein halb Quintl. Theriac Andromachi ein halb Loth; dieses zusammen gestoßen, und klein gemacht, in ein gläsernes Geschirr gethan, und ein halbes Maaß guten Weinbrantewein darüber gegossen, und etliche Tage an einem warmen Orte, oder in die Sonne, stehen gelassen.

Gebrauch:

1) Eigentlich in der Hypochondrie, Melancholie, Scorbut, in Verstopfungen der Leber, Milz, und dergleichen. 2) In der Tollsucht und Raserey,

seren, welchen Zufällen oft glücklich damit abgeholfen worden. 3) In der Pest, und allen Fiebern. 4) Bringt er ein frisches und gutes Gedächtniß, macht ein helles Gesicht und Gehör, ein fröliches Gemüth, und verlängert das Leben. 5) In der Colic. 6) Hält er den Leib stets offen. 7) So sich einer übel befindet, auf überflüßiges Essen und Trinken, der nehme davon so viel, als er denkt, daß ihm dienlich ist, welches bald Linderung verschaffen wird.

Aqua Reginæ Hungariæ, oder so genanntes Schlagwasser.

Dieses kann von einem sorgfältigen Hausvater auf folgende Art selbst bereitet werden: Man sammlet bey trockner Zeit früh Morgens 2 Pfund Rosmarien, setzet es in einem Kolben, und gießet 3 Pfund guten Brantewein dazu, verschließt dem Kolben mit einem blinden Helm, verlutirt die Fugen, und lässet solches in gelinder Wärme digeriren, hernach setzet man einen Helm mit einen Schnabel wohl auf, und destiliret den Spiritus in Balneo Mariæ davon. Es wird dieses Hungarische Wasser als ein stärkendes Magenmittel angerühmet, wenn man einen Löffelvoll öfters davon gebraucht. Aeußerlich wird solches wider Schwindel, Kopfschmerzen, Magenschmerzen, so man solches auf ein gebähtes Brodt schüttet, und solches über den Magen leget, gebrauchet.

Hippocras zu machen.

Nimm 1 Maaß guten weißen oder rothen Wein, thue darein ohngefähr ein Trinkglas voll

von folgendem præparirten Negelwasser, hernach nimm 2 Gran Bisam und 2 Gran Ambra, zerreib es mit ein wenig Zucker, schütte alles zusammen, und thue so viel von dem præparirten Zuckerwasser hinein, als du willst, lasse es hernach durch das Tuch laufen.

Das delicate Zimmet- und Negelwasser zu machen.

Nimm 1 halb Pfund guten Zimmet, zerbrich ihn in ein Glas, und schütte 2 Maaß Wasser darüber, lasse es also stehen 24 Stunden, hernach setze es im Sande über ein Kohlfeuer, lasse es allgemach aufsieden, und wieder allgemach abkühlen, damit das Glas nicht zerspringe, das Glas muß auch nicht hart zugestopfet werden, dann nimmt man 1 Maaß, oder gutes großes Glas mit frischem Brunnenwasser, thut darein von jetzt gemeldeten Zimmetwasser, sowohl auch vom Zucker- und Bisamwasser, so viel man den Geruch und die Süßigkeit haben will. Das Negelwasser wird auch auf diese Weise gemachet, außer, daß man zu einer Maaß Wasser nur 2 Loth Negelein nimmt.

Pommeranzenbrantewein zu machen.

Man nimmt Pommeranzenschaalen, schneidet sie gar subtil aus, daß man nichts weißes darinn siehet, und schneidet sie länglicht, wie ein Kraut, leget sie in ein Glas, gießet darinn einen starken Brantewein, und lässet sie an der Sonne stehen. So oft man Schaalen hat, kann man sie hinein legen, damit er kräftig und stark werde,

und

und wo man Winde oder Blähungen empfindet, so netzet man ein doppeltes Tuch, oder gebätes Brodt darein, so groß, daß es den Magen bedecket, auf einem Kohlfeuer warm gemacht, und auf den Magen geleget. Dieses ist auch sehr gut vor die starken Leute; wenn sie sich sehr erbrechen, giebt man ihnen einen oder zween Löffel voll davon ein, nachdem die Person ist. Es ist ein köstlich Mittel vor das Brechen, womit vielen geholfen worden, so anderst das Erbrechen nicht von der Galle kommt.

Anisgeist und Essenz zu machen.

Man nimmt ein Pfund, bis fünf viertel Pfund schönen grünen Sternanis, denn solcher ist der beste, thut ihn in eine Destilirkolbe von 5 bis 6 Maaß, gießet darauf 3 Maaß guten Brantewein, läßt solches eine Nacht auf heißen Kohlen weichen, und deckt es wohl zu; den andern Tag ziehet man es bey einem gleich starken Kohlsfeuer ab. Hiebey muß man zusehen, daß die Hitze des Spiritus nicht in die Kapelle treibt. Von diesen 3 Maaß erhält man anderthalb Maaß guten Anisgeist. So bald es anfängt trübe zu laufen, so hört man mit dem Abziehen auf, sonsten würde es brandigt schmecken.

Anisessenz auf eine andere Art zu machen.

Man nimmt Anis ein halb Pfund, stoßt ihn gröblicht, und weicht ihn in ein Nößel guten Brantewein, noch besser aber in Weingeist, eine Nacht ein, alsdenn filtrirt man ihn durch Löschpapier: der Anis aber muß auch in den Filtrirhut gethan, und noch ein und eine halbe Kanne guter

Brantewein allmählig auf den Anis gegossen, und durchfiltriret werden. Wenn man auch ein paar Muscatenblumen, Nelken, etwas Coriandersaamen, und langen Pfeffer gröblich zerstößet, und nebst eines klar geriebenen Zuckers darzu in den Filtrirhut thut, so kann man noch eine Kanne Brantewein mehr darüber filtriren, und wird er alsdenn wie der destilirte Ros Solis. So kann man auch diese Species, ohne sie vorher einzuweichen, in den Filtrirhut von Löschpapier thun, und guten Brantewein darüber filtriren, so ist der Ros Solis sogleich fertig. Wenn er etwan trübe ist, so muß man ihn noch einmal durch ein reines Löschpapier filtriren. Will man aber letztere Species nicht zum Anis thun, so hat man auch schon von dem bloßen Anis eine recht schön gefärbte Anisessenz, und ist derselbe auch ohne Zucker an sich selbsten süße.

Citronenbrantewein zu machen.

Man nimmt von 4 frischen Citronen die Schaalen, und gießet drey Kannen Brantewein darauf, läßt es an der Sonnen, oder auf einen warmen Ofen 8 Tage destiliren. Hernach nimmt man eine Citrone und ein Stück Zucker, und reibet damit das Gelbe von der Citrone ganz ab. Hierauf thut man diesen gelben Zucker in den Brantewein, so wird es schön gelbe, und hat auch einen guten Geruch und Geschmack.

Kümmelbrantewein oder Essenz zu machen.

Man nehme 1 Pfund Kümmel, gröblich zerstoßen, und ein viertel Pfund Zucker gestoßen darunter

unter gemischet, und in den Filtrirhut mit 3 Pfund Syrup gethan, und darüber 2 Kannen guten Brantewein filtriret. Ist er trübe, so wird er noch einmal durch ein reines Löschpapier filtriret, da er denn eine schöne Farbe, wie rother Wein bekömmt, und den abgezogenen Kümmel fast gleich ist.

Lavendelwasser zu machen.

Man nimmt 2 starke Händevoll von dem Lavendel, nebst einer guten Handvoll rothen, oder, in dessen Ermangelung, gemeinen Bisam, thut selbigen in eine gläserne Bouteille, gießet eine Kanne starken Brantewein darauf, vermachet sie mit einer Blase wohl, und setzet es die ganzen Hundstage durch in die Sonne, daß es auszieht. Dieses Wasser ist vortreflich in Quetschungen, allerley Flüssen, und die Blessuren und Wunden damit zu waschen. Ein Decoctum davon vertreibet äußerlich die Unreinigkeit der Kinder und Erwachsenen auf dem Haupte, wenn der Kopf, so warm als er zu leiden, damit gewaschen wird.

Magenbrantewein zu machen.

Nehmet eine halbe Handvoll trockenen Wermuth, mit den Knospen, eine Handvoll Cardobenedictenkraut, eine halbe Handvoll Tausendgüldenkraut, 1 Loth trockenen Calmus, 1 Loth Bibenellenwurzel, 1 halb Loth Aronwurzel, hierauf gießet 2 Kannen guten starken Brantewein, destiliret es auf einen warmen Ofen, oder an der Sonne, und seiget es hernach ab.

Ros Solis.

Ist eine Art Elixir, welches den Namen theils von denen gemeiniglich mit beygemischten rothen Rosenblättern, oder Rosenwassers, besser aber vielleicht von einem gewissen Kräutlein Sonnenthau, Rorella, oder Ros Solis genannt, so man ebenfalls gerne mit darunter zu nehmen pfleget, erhalten hat, und wollen wir unterschiedliche derselben Beschreibungen gleich jetzo mit anführen:

Nimm des schärfsten Zimmets 8 Loth, schöne Rosinen ein halb Pfund, des Krautes, Sonnenthau genannt, 4 Loth, Süßholz 2 Loth, Cardemommen ein halb Loth, Saffran 1 Quentlein, Violenwurzel und Muscatenblumen, jedes ein halb Loth. Wann alles gröblich zerstoßen, fülle es in ein Glas, gieße 2 Maaß guten Brantewein darauf, lasse solches 10 Tage stehen, und rüttle es öfters um, läutere ein viertel Pfund Zucker mit einen halben Schoppen Rosenwasser, lasse es zu einer ganz gelinden Saftdicke einsieden, schütte solchen mit zu dem mit denen Speciebus vermischten Brantewein, lasse es noch einige Tage mit öftern Hin- und Herschütteln stehen, und seige es durch Fließpapier, daß es schön hell und klar werde.

Oder:

Nimm 1 Loth Zimmet, Gewürznegelein, Cardemomen, Anis, jedes 1 Quentlein; zerschneide und zerquetsche diese Stücke gröblich, binde sie in ein Bündlein, gieße einen halben Schoppen Rosenwasser, 3 Loth Pommeranzenblüten-Wasser, guten starken Brantewein 1 Schoppen, daran, lasse

lasse es wohl verbunden etliche Tage und Nächte stehen, bis die Kraft aus dem Gewürz herausgezogen worden, läutere dann 4 oder 5 Loth Zucker in Rosen, oder auch nur andern gemeinen Wasser, versüße es damit, und wenn alles sich wohl durch einander vermischet und angenommen, lasse es durch Fließpapier laufen, und verwahre es in Gläsern, deren Mündung mit einem Stöpsel von Pantoffelholtz wohl zugestopfet, und mit einer gedoppelten Blase fest verbunden sey.

Ros Solis, den die Franzosen *Populo* nennen, wird also gemacht:

Man nehme 3 Maaß gesotten Wasser, gieße, wenn solches kalt geworden, ein Maaß Weingeist, ein Maaß geläuterten Zucker, ein halb Glas Anisessenz, eben so viel Zimmetextract, und sehr wenig Bisam und präparirten Ambra dazu. Der Zucker muß aber nicht zu stark sieden, sonst machet er den Brantewein trübe.

Oder:

Man nehme ein Maaß gekochten dicken Syrup, ein Maaß reinen weißen Wein, ein Maaß Weingeist, mache solches zusammen etwas warm, damit es sich besser unter einander mische, und thue zwey bis drey gestoßene Mandeln dazu, rühre es wohl um, und filtrire es.

Einen andern guten *Ros Solis* zu machen.

Nimm 2 Händevoll Sonnenthau, Pfersichkerne, selbige sehr klein geschnitten, darauf 1 Maaß guten Brantewein gegossen, 24 Stunden auf einen warmen Ofen gestellet, und alle halbe Stun-

den wohl umgerüttelt, alsdenn durch ein Papier geseiget, darauf in etwas dergleichen präparirten Brantewein ein halb Pfund Zucker gethan, und solches fein dicke kochen lassen; so dieß geschehen, wieder auf den Ofen gestellet, und ebenfalls wohl umgerüttelt, wenn 24 Stunden vorbey, wieder durch grau Papier durchgeseiget.

Auf eine andere Art.

Man nimmt guten Brantewein 4 Maaß, thut darein ein halb Pfund zerbrochenen Zimmet, und lässet es also 24 Stunden stehen, hernach thut man es mit einander in dem Destilirkolben, sammt seinem Helm, setzet es denn auf ein glüendes Kohlfeuer, und lässet es allgemach destiliren; in das Glas aber, worinnen man den Ros Solis will auffangen, thut man zerstoßenen Bisam mit Zucker 8 Gran, wie auch Ambra 6 Gran. Nach diesem Destiliren nimmt man ein halbes Maaß dieses herübergezogenen Branteweins, gießt darein von dem ordinari præparirten Zuckerwasser 2 Maaß, behält es also wohl verwahret für der Luft. NB. Der Zucker zum Ros Solis darf nur mit halb so viel Wasser angemacht werden, als der, so zur Limonade gebrauchet wird; als z. E. zu 1 Pfund Zucker gehöret nur 1 halb Maaß Wasser.

Schielerbrantewein wird also gemacht:

Nehmet eine Metze gute reife Kirschen, den dritten Theil so viel Himbeeren, und auch so viel Johannisbeeren, und halb so viel Heidelbeeren, stoßet solches alles unter einander in einen Mörser,

ser, lasset es die Nacht stehen; nach diesem presset es durch ein leinen Tuch. Alsdenn nehmet zu einer Kanne dieses Safts ein und eine halbe Kanne guten Brantewein, 1 Pfund geläuterten Zucker, etliche Würznelken, etwas weißen Pfeffer, Muscatenblüte und Coriandersaamen, so viel man zwischen 3 Finger hält, thut alles in eine Flasche, und läßt es etliche Tage weichen, rühret es täglich um, und filtriret es nochmals durch Löschpapier. Ist es auf einmal nicht helle, so muß man es mehrmal filtriren. Dieser Brantewein ist schön und angenehm.

Schlehenbrantewein wird also gemacht:

Man nehme reife Schlehendorn eine Metze, weiche sie in 6 Kannen guten Brantewein, grabe ferner von Schlehendornen die Wurzeln aus, und nehme die Schaalen von den Wurzeln; 2 Händevoll, thue sie zu den Schlehendornen in den Brantewein, nebst 1 Quintlein Nelken, 1 halb Loth Coriander, und 1 Quintlein Cubeben, lasse solches auf einen warmen Orte des Ofens, oder an der Sonne, 14 Tage destiliren, und seige es alsdenn ab. Will man es süße haben, so thue man Zucker und Syrup hinzu, und filtrire es durch Löschpapier, da es sodann eine schöne Farbe bekömmt, die aber noch schöner wird, wenn man gedörrte Heidelbeeren dazu thut. Dieser Brantewein ist recht gesund, und reiniget das Geblüt unvergleichlich.

Wacholderbrantewein.

Wenn man ein Theil Wacholder nimmt, und darunter so viel Brantewein gießt, daß die Beere

bedecket werden, hierauf das Gefäß zumacht, solches 4 Tage stehen läßt, alsdenn den Brantewein davon abscheidet, und ihn wohl ausdrucket, selbigen hernach wiederum über andere frische Beere gießet, und solches zum drittenmal wiederholet, so bekommt man einen Brantewein, von dem 2 Löffel voll genommen, und sich hierauf in ein warmes Wannenbad gesetzet, der Stein und Wassersucht curiret wird. Der Gummi wärmet und trocknet, dienet in Gliederkrankheiten, Lähmungen, auch zu Hauptkrankheiten, so von Kälte herrühren.

Einen sehr lieblichen, gesunden und wohlfeilen Brantewein aus Wacholderbeeren zu bereiten, hat ein schwedischer Pfarrer, Claus Deckberg, erfunden. Er wird also gemacht: Die Beere müssen reif seyn, und reinlich abgelesen, aber nicht herabgeschlagen werden. Alsdenn werden sie gereinigt, in Wasser gebaitzt, und gestoßen, doch so, daß man die Körner nicht zermalme. Man gießt die gestoßene Beere auf einen Rost, der in einem großen Geschirre befestiget ist, gießt gleich viel Wasser auf, läßt es 24 Stunden auf den Beeren stehen, ziehet alsdenn unten das zuerst abrinnende ab, gießt den abgezapften Saft noch dreymal auf die ersten Beere, kocht ihn auf 2 Drittheil ein, setzt Bierhefen dazu, läßt es gähren, gießt den noch gährenden Saft in eine mit Brantewein angebrannte Tonne, läßt den Saft noch einmal gähren, gießt ihn in eine kleine Tonne, zapft ihn noch einmal in kleinere Gefäße, mit Zurücklassung der Hefen, ab, so ist er fertig. Er ist gesund, und hält sich mehrere Jahre.

Milch-

Milch-Rosolis.

Man nimmt zu einem Maaß guten Franzbrantewein die Schaalen von 4 Stück Pommeranzen, davon das Weisse sauber abgeschnitten worden, und läßt beydes in einem Glase 14 Tage in der Sonne, oder auf dem Ofen in einer temperirten Wärme stehen, hernach filtrirt man es durch Fließpapier, oder einen Filzsack, nimmt 1 Pfund Canarienzucker, und rührt ihn mit einem Schoppen süßen Milchraum an, imgleichen 6 Löffel voll Negelblumensaft, 3 Löffel voll Rosenwasser, ein halb Loth zerstoßenen Zimmt, 3 Quentl. Negelein, welches alles in eine irrdene Schüssel zusammen gethan, und 2 mal 24 Stunden mit einem wollenen Tuch zugedeckt, in einen kühlen Ort stehen bleibt, endlich wird es auch durch ein Filzsack, oder Fließpapier 2 mal filtrirt, und zu dem Brantewein gegossen, so ist dieser Rosolis fertig. NB. Der Zucker muß vorher klein gestoßen werden, ehe man den Raum daran schüttet.

Guter Kümmelbrantewein.

Man nimmt auf 6 Maaß einmal geläuterten Brantewein 1 halb Pfund zerquetschten Kümmel, ein paar Loth Citronen- und Pommeranzenschaalen, lässet es 24 Stunden unter einander baitzen, denn destiliret man es wieder herüber, und wird, nach Belieben, mit Zucker süß gemacht.

Ein gutes Magenwasser.

Man nimmt Calmus, Galgant, Ingwer, Loorbeer, Negelein, Muscatennuß, roth gedörrete Röslein, Krausemünze, Anissaamen, Citronen-

und

und Pommeranzenschaalen, ein jedes 2 Loth, rothen Candelzucker ein halb Pfund, vermischt alles, gröblicht zerschnitten und zerstoßen, unter einander, thut es in ein Glas, gießet 2 guter Hände hoch guten Brantewein darüber, vermacht das Glas aufs allerbeste, und läßt es eine Zeitlang stehen, so erlanget man ein köstliches Magenwasser, welches Jahr und Tag gut bleibt, auch man immer nachgießen kann. Davon nimmt man Morgens nüchtern einen guten Eßlöffel voll, ist gut, wenn der Magen kalter Natur, und übel dauend, daher denn vielerley Krankheiten entstehen.

Ein anderes sehr kräftiges Magenwasser, von großen Tugenden, so man auch auf Reisen mit sich führen, und alsobald über Tische einen guten gesunden Wermuth- und Magenbrantewein machen kann.

Man nimmt pontischen Wermuth, Cardobenedictenbalsam, oder Münz-Tausendgüldenkraut, jedes eine Handvoll, Wacholderbeer eine Handvoll, Citronen- und Pommeranzenschaalen, Zimmt, Negelein, Anis und Fenchel, jedes 1 Loth, Alantwurz 2 Loth. Die Kräuter und Wurzeln im Schatten gedörret, und hernach alles zerschnitten und zerstoßen, unter einander vermischt, in ein großes Kolbenglas gethan, und queer Finger hoch den besten Brantewein darüber gegossen, das Glas auf das beste verstopft, eine Zeitlang an die Sonne gesetzt, dann rein abgeseiget, und wohl ausgedruckt, dann aufs beste verwahret. So man aber

aber dieses Magenwasser noch kräftiger haben will, kann man nur obige Specereyen auf das neue wieder in den durchgeseigeten Brantewein thun, und wiederum an die Sonne setzen, wie vorhin. Man kann auch solches Magenwasser auf Reisen mit sich führen, und mit gar wenigen Tropfen ein ganzes Maaß Wein zum besten Wermuth= und Magenwein machen.

Dieses köstliche Wasser ist dem Magen sehr gesund, und hilft zu guten Dauungen, machet Lust, und Appetit zum Essen, nimmt allen Unwillen hinweg, vertreibet die giftigen Magenfieber, ist gut für allerhand Krankheiten, absonderlich im Frühlinge und Herbst, wann giftige Nebel seyn. Alte Leute sollen 20 bis 30 Tropfen einnehmen.

Sehr gesunden Aquavit zu machen.

Man nimmt guten gebrannten Wein 4 oder 6 Maaß, und ziehet solchen so ofte ab, bis ein leinen Tüchlein, zween Finger breit darmit genetzet, und angezündet, zu Aschen verbrennet, oder, bis eine Pflaumenfeder darinnen zu Boden fällt; zu einem Maaß solchen Branteweins nimmt man 4 Pfund schöner großer Zibeben, oder Rosinen, zerschneidet solche alle entzwey, und thut die Körnlein sauber heraus, gießet den Brantewein in ein groß verbunden Glas, daß kein Geruch heraus kommen mag. Die eingestreueten Rosinlein aber thut man in einen dreymäsigen glasirten Hafen, und füllet solchen mit frischen Brunnenwasser, und lässet es bey dem Feuer sieden, bis das Wasser so schön gefärbet ist, wie ein

rother Wein. Davon lässet man nun ein Maaß durch ein leinen Tuch abseigen, und in einen saubern Krug wohl verwahret; den Hafen aber mit den Rosinlein bey dem Feuer füllet man aufs neue wieder mit Wasser an, und lässet es bis auf den dritten Theil einsieden, dann durch ein reines Tuch seigen, die Rosinlein hernachmals ausdrucken, so hart als man kann, damit alle Kraft heraus komme. Das Wasser aber muß man wieder in den Hafen thun, in einen Kessel setzen, darinnen man destiliret, und das Wasser bis auf die Dicke geläuterten Honigs ausdämpfen lassen, darum man es auch nicht zudecken solle, wenn es im Destilir- oder Brennzeuge stehet. Wann nun der Saft wie ein Honig erscheinet, so geußt man es wieder in ein Häflein, und setzet es zu dem andern gesottenen Wasser, und decket es aufs beste zu.

Wann man nun einen guten Aquavit machen will, so nimmt man des obgedachten rectificirten Branteweins, oder Spiritus vini 2 Maaß, des feinesten Zimmet 5 Loth, Muscatennuß, Cardemömlein, Galgant, Negelein, jedes 1 Loth, alles klein pulverisiret, in einen Glaskolben gethan, besagten Spiritum vini darüber gegossen, einen Helm darüber verlutirt, 24 Stunden lang mit einander baitzen lassen, alsdann mit gelindem Feuer in dem Balneo Mariæ stehen lassen, dann wiederum heraus genommen, den Spiritum vini durch ein rein Tüchlein abgeseiget, und mit einem Maaß des ersten rothen Honigwassers, nebenst einem Maaß des dicken Rosinleinsyrups vermischet, wohl unter einander geschwenket, dann 3

oder

oder 4 Tage auf gelinder Wärme stehen lassen, inzwischen aber oft umgeschüttelt, und endlich aber durch ein dickes Tüchlein laufen lassen, bis der Aquavit schön lauter und roth worden ist, dann auf das beste verwahret. Dieses Aquavits Kräfte und Tugenden sind nicht genug zu rühmen.

Noch einen andern künstlichen Aquavit, oder Güldenwasser, so sehr gut für den Schlag und Ohnmachten ist.

Man nimmt feinen Zimmet, Negelein, Muscatenblüt, Ingwer, Galgant, Calmus, langen Pfeffer, Cubeben, Cardemomen, Paradieskörner, Wacholderbeeren, Loorbeeren, jedes 2 Loth, Mutterkraut, Rautenblätter, Salbey, Basilienblätter, Je länger je lieber, roth und weisser Rosen, arabischen Stichas, teutschen Spicke, jedes anderthalb Loth; diese 3 Stücke alle gröblich zerschnitten und zerstoßen, nebst 5 Stücken Marsilienfeigen, 10 Stück aufgeschwellter Datteln, kleine Rosinlein, geschälter Mandeln, jedes 3 Loth. Dieses alles zerschnitten und zerstoßen, mit 6 Loth frischen Honig, und mit zweymalen so viel, als besagte Species sind, gestoßenen Canarienzucker vermischt, und dann dreymalen so viel, als alles zusammen wieget, guten und gerechten Spirit. vini darüber gegossen, lasset es 24 Stunden, oder 3 Tage lang mit einander maceriren, dann mit gelindem Feuer herüber destilirt, so hat man ein kräftiges Aqua vitæ, so nicht genugsam, seiner Fürtreflichkeit wegen, zu rühmen. Es erhält den Menschen bey guter Gesundheit, und bringet alle verlohrne Leibeskräfte wieder.

Für-

Fürtreflichen Zimmetbrantewein.

Man nimmt feinen Zimmet, gröblich zerstoßen, ein halb Pfund, guten Weinbrantewein 4 Pfund, Rosenwasser 2 Pfund, verstopft das Glas auf das beste, und lässet es 8 Tage lang mit einander maceriren, dann destilirt man es auf dem Refrigeratorio herüber, gießet dann den Spiritum vini auf das neue über frischen Zimmet, wie zuvor, lässet es auf das neue maceriren, wie zuvor, und destiliret es wieder herüber, solches kann man auch zum drittenmal wiederholen, endlich mit Zucker versüßen, und mit grünen Ambra parfumiren, dann auf das beste verwahret.

Was nun solcher herrlicher Zimmet-Spiritus für Kräfte und Tugenden erweiset, ist nicht genugsam auszusprechen.

Aqua vitæ, wie es Herzog Hans Friedrich von Sachsen für die Flüsse gebraucht, und dieß *Recept* aus Gnaden Hans von Wibbergk mitgetheilt.

Dieß Aqua vitæ ist treflich gut für die Brustkrankheit. Nimm gute Zimmetrinde 3 Loth, weißen Ingwer, Negelein, rothen Sandel, jedes 1 Loth, Muscatenblumen und Nüsse, langen Pfeffer, Galgant, Cubeben, Cardomummen, Aniskörner, Fenchelsaamen, bunten Coriander, Specierum Stromati Rosali Bambræ Dianthos, Mäyerankraut, Basillienblätter, Lavendelblumen, Roßmarienblumen, Spicamandi-Blumen, jedes 1 halb Loth, rothe Rosen eine Handvoll; diese Stücke alle sollen gröblich zerschnit-

schnitten und gestoßen werden, und vier Tage lang in Nachfolgendem eingeweicht werden, als: guten Malvasier 2 Nößel, sehr guten Brantewein 5 Nößel, Rosenwasser; mit diesen bereite 18 Loth, Negeleinwasser, Zimmetwasser, jedes 2 Loth, weissen Zucker Candis 2 Loth: darnach durch ein rein wollen Tuch gegossen, daß es wohl klar werde.

Fünfte Abhandlung.

Die wahrhafte Art, alle Gattungen von destilirten Wassern und Aquavits nach italienischer Mode zu machen.

Vom Destiliren.

Wenn man im Balneo Mariæ, oder Maris, (das ist: in einem Geschirr mit siedendem Wasser, darein der Kolben gesetzet wird) destiliren will, muß man ein Geschirr haben, welches der Kolben genennet wird, in welchen man dasjenige, nebst dem Brantewein oder Wasser thut, was man destiliren will: man muß ihn alsdenn mit einen Helm zudecken, und ihn um und um wohl verkütten. Diesen Kütt machet man von Mehl, welchen man auf starkes Papier schmieret, und dieses Papier alsdenn herumleget. Hernach setzt man den Kolben in einen Kessel voll Wasser, welcher so groß seyn

muß, als der Kolben, und welcher auf einen Dreyfuß gesetzt wird. Man lässet ihn allezeit auf eine gleiche Art kochen, nicht zu stark, und nicht zuwenig, damit es dasjenige, was im Kolben ist, kochend mache. Nach diesem legt man das Vorlegglas, oder den Recipienten vor, welchen man mit obbemeldter Kütt wohl verküttet, und zustopft; alsdenn lässet man es gehen, und trägt Sorge, daß man, je nachdem der Kessel einsiedet, ihn wieder mit siedenden Wasser vollfüllet, und um dem Destiliren zu Hülfe zu kommen, muß man ein starkes Handtuch nehmen, dasselbe mit frischem Wasser naß machen, und nachdem man das überflüßige Wasser heraus gedrücket, den Helm des Kolben damit bedecken, und wenn es anfängt trocken zu werden, so feuchtet man es wieder auf eben die Art an: und dieses geschicht bis zum Ende des Destilirens. Wenn der Kolben 9 oder 10 Quart hält, muß man nur 6 Quart Brantewein, mit dem, was man destiliren will, hineinthun, weil, wenn man ihn ganz voll machte, es alsdenn heraufsteigen, und in den Helm gehen würde: dahero muß man Achtung geben; und wenn man siehet, daß es anfängt zu kochen, muß man das Feuer mäßigen, damit es sachte koche, und auf diese Art muß man es bis zu Ende unterhalten. Von 6 Quart Brantewein kann man nur 3 gute Quart herüberziehen: das übrige ist Phlegma. Wenn man im Sande oder in der Asche destiliren will, muß man den Kolben in einen irrdenen oder eisernen Topf setzen, und Sand oder Asche, nicht sowohl unten, als auch um und um legen, und ein langsames und mäßiges Feuer

ma-

machen, weil sich der Sand oder die Asche vom Feuer leicht erhitzt. Also muß man allezeit mit dem Kolben verfahren, und bemüht seyn, ihn in einen gleichen Grad der Hitze zu erhalten. Um das Destiliren zu unterstützen, muß man allezeit, wie schon oben gesagt worden, ein feuchtes Tuch auf den Helm legen, und Achtung geben, daß der Brantewein nicht zu stark steige, weil er sonst, wenn er in den Helm ginge, das ganze Destiliren verderben würde. Uebrigens gebe man Achtung, daß die Geschirre allezeit wohl verküttet oder verleimet werden, und daß man das Phlegma, wenn man von neuen destiliret, herausnehme, ehe man den Recipienten vorlegt.

Ungarisch Wasser zu machen.

Man sammle in der Zeit der Blüte Roßmarien, und zwar des Morgens, nachdem die Sonne darauf geschienen, und nehme davon anderthalb Pfund, welche man 2mal 24 Stunden in den Schatten trocknen lasse, da man solche denn von Zeit zu Zeit untereinander menge, damit alles trocken werde. Wenn man nicht hinlänglich Blüte, oder gar keine bekommen kann, so nehme man junge Spitzen von Roßmarien, oder junge Knospen von Ysop, Timian und Majoran, welche man eben so trocknen läßt, als die Blüte. Alsdenn nehme man die Blüte, oder die Knospen, und thue sie nebst 6 Quart guten Brantewein in den Kolben, lässet es vom Abend bis Morgen stehen, bedecket ihn alsdenn mit seinen Helm, welchen man gut verküttet, und läßt es im Balneo Mariæ, im Sand, oder in Asche, bey einem langsamen und gleichem Feuer destiliren,

so bekommt man über 2 Quart gutes Wasser. Wenn dieses geschehen, so nehme man das Geschirr vom Feuer, mache den Hut vom Recipienten weg, verstopfe ihn wohl, und lasse ihn kalt werden, thue das Wasser in Flaschen, oder lasse es in den Recipienten.

Eine andere Art ungarisch Wasser zu machen.

Man nehme ein halbes Pfund trockene Roßmarienblüte, (wie oben gemeldet) thue sie in eine gläserne Flasche, gieße ein Quart und 3 Nößel Spiritus Vini darauf, und verstopfe sie wohl; alsdenn suche man guten Pferdemist, welchen man in ein altes Faß thut, worein man alsdenn die Bouteille bis an den Hals gräbt, damit der Gestank nicht in die Bouteille dringe, ob sie gleich wohl verstopft ist. Man lässet sie also in diesem Pferdemist 6 Wochen, oder 2 Monathe stehen: alsdenn nimmt man sie heraus, und wenn der Spiritus roth und helle ist, und die Materie auf den Grund gefallen, so gießet man ihn langsam ab. Diese Art ungarisch Wasser zu machen kann man nicht genung bezahlen, indem dasselbe weit besser, als alles das andere ist. Es ist sehr vortreflich für alle Gattungen von Verletzungen, Wunden, und andere Schmerzen.

Coriander zu destiliren.

Man nehme dreyviertel Pfund oder ein Pfund Coriander, thue ihn mit 6 Quart Brantewein im Kolben, und verfahre wie gewöhnlich.

Alle Gattungen der Blüten kalt, oder ohne sie ins Feuer zu bringen, zu destiliren.

Man nehme 4 Pfund Blüten, mehr oder weniger, je nachdem der Kolben ist, thue sie mit 3 oder 4 Quart Wasser in den Kolben, und bedecke ihn mit seinem Helm, welchen man wohl verküttet; alsdenn setze man den Kolben in ein Geschirr, welches nach des Kolbens Größe eingerichtet ist. Hernach nehme man Eis, zerstoße es fast so klein als Schnee, und umgebe und umlege damit das Geschirr sehr wohl; alsdenn setze man das Vorlegglas, oder den Recipienten davor, um die Destilation zu empfangen; der Recipient muß auch verküttet werden. Ferner muß man warmes Wasser haben, in welchen man von Zeit zu Zeit eine Leinwand naß macht, mit welcher man den Helm bedecke, nachdem man vorher das überflüßige Wasser herausgedruckt, wodurch die Destilation in die Höhe getrieben wird. Auf diese Art destilirt man ohne Feuer.

Essenzen zu machen.

Wenn man Zimmet- oder Würznegelein-Essenz machen will, so nimmt man eine halbe Unze Gewürznegelein, eine Unze Zimmet, ein wenig Muscatenblüte, zwey Stangen langen Pfeffer, eine kleine Handvoll Coriander: den Coriander thut man in ein kleines Bündel Leinwand. Wenn alles dieses klein gestoßen ist, thut man es in eine gläserne Flasche, mit einem Nößel guten Spiritus Vini, und verstopft sie wohl. Wenn es im Sommer geschicht, setzt man sie in einen irrdenen Topf, mit sehr

sehr warmen Sand umgeben; diesen Topf setzt man 6 Wochen, oder 2 Monathe, in die allerheißeste Sonne: alle Abend nimmt man ihn weg, und setzt ihn in eine warme Stube auf eine Feuersorge, oder, wenn man keine warme Stube hat, so setzt man den Topf, worinn die Bouteille ist, auf warme Asche, damit sie in der Hitze unterhalten werde. Wenn es im Winter ist, und man die obige Essenz machen will, so gräbt man die Bouteille, welche vorher in eine Tonne oder Faß gesetzt worden, in einen warmen Misthaufen ein, und lässet sie 6 Wochen, oder 2 Monathe, darinn, und wenn man Zimmet- oder Würznegelein-Essenz besonders machen will, so geschicht es allezeit auf eben diese Art, indem man die gehörige Abtheilung des Spiritus Vini macht.

Bisam- und Ambra-Essenz zu machen.

Man nimmt ein Quintlein Ambra, und ein halbes Quintlein Bisam, welches man nebst einem Nößel Spiritus Vini in eine Bouteille thut; will man es noch stärker haben, gießet man noch ein viertel Nößel dazu: es wird schon von einem Nößel sehr gut. Man setzet die Bouteille, welche wohl verstopft ist, an die Sonne, oder in einen warmen Misthaufen, eine Zeit von 6 Wochen, oder 2 Monathen, wie das oben angezeigte.

Essenz von allen Arten der wohlriechenden Blüten zu machen, um denen Aquavits einen angenehmen Geschmack zu geben.

Man nimmt ein Pfund Blüten, von der Art, welche man will, thut sie in ein gläsernes oder irr-

denes

denes Geschirr, nebst 3 Pfund pulverisirten Zucker; von diesem machet man ein Bette in dem Geschirr: hernach machet man ein Bette von Blüten, und wiederum eines von Zucker, und fähret also fort, bis alles verbraucht ist. Wenn dieses geschehen, so muß man das Geschirr wohl verstopfen, und es 24 Stunden in den Keller ins Kühle setzen: hernach setzt man es 24 Stunden in die Sonne, oder warme Stube. Nach diesem seiget man es, ohne die Blüten auszudrücken, ab, thut das Wasser in eine Bouteille, welche man gut zustopft, und bedient sich desselben, wenn man den Aquavit will wohlriechend machen.

Den *Rossolis* zu machen.

Man muß erstlich das Wasser kochen lassen, um dadurch die Fäulniß zu benehmen, und es kalt werden lassen, nur so weit, daß es laulicht ist; alsdenn nimmt man alle Arten von wohlriechenden Blüten, jede insbesondere, nach der Jahrszeit, suchet sie wohl aus einander, und liest sie dergestalt aus, daß man nur die Blätter behalte, schüttet sie jede insbesonders in ein auf solche Art abgekochtes Wasser, welches aber laulicht seyn muß, damit es den Geruch davon ausziehen könne. Nach diesem schöpfet man die Blüten mit einen Schaumlöffel davon ab, thut das Wasser von jeder Blüte in einen Krug; auf 3 Quart von diesem Wasser gießet man 1 Quart und 3 Nößel Spiritus Vini, worauf man 3 Nößel geläuterten Zucker schüttet. Alsdenn thut man den 3ten Theil eines Nößels destilirten Anisessenz, und eben so viel Zimmetessenz hinzu. Wenn sich allzu viel Zucker darinn befin-

det, und allzu teigicht ist, thut man noch ein halbes Nößel Spiritus Vini, mehr oder weniger, je nachdem es einem gefällt, hinzu, imgleichen Zucker, wenn es nämlich allzustark ist; und um zu verhindern, daß die Anisessenz den Rossolis nicht weiß mache, so vermische man ihn mit Spiritus Vini, ehe man es ins Wasser thut. Wenn er etwa nicht genung Geruch haben sollte, so thue man noch ein wenig Blütenessenz dazu, wenn man sie noch hat, um ihm den Geschmack, welchen man verlangt, zu verschaffen; ferner thue man ein wenig Bisam und Ambra, welcher mit pulverisirten Zucker zubereitet ist, dazu. Wenn man gar keine Blüten hätte, so kann die Bisam- und Ambraessenz, oder der zerstoßene Bisam und Ambra, auch hinlänglich seyn. Wenn alles dieses geschehen ist, läßt man ihn durch den Filtrirsack gehen, um ihn zu reinigen, thut ihn in Bouteillen, welche man wohl verstopft, und auf eine solche Art bekommt man den wahren Rossolis, welcher sich, wenn er also bereitet wird, mehr als 10 Jahre, ohne zu verderben, sich erhält.

Den *Rossolis* zu machen, welcher *Franchipani* genennet wird.

Dieser Rossolis ist eine Zusammensetzung von Früchten, Blüten, und angenehmen Geruch, welche mit eben der Menge der andern Sachen, wovon im Vorhergehenden gesagt worden, unter einander vermischt sind. Ueberdieß muß man Achtung geben, daß nichts darinn den Vorschmack habe: denn eben die Gleichheit des Geschmacks ist es, welche dessen wahre Eigenschaft ausmacht, und ihm den Namen Franchipani beylegt. Das

Das Angelikwasser zu machen.

Man nimmt eine halbe Unze Angelike, eben so viel Zimmet, ein Viertel Unze Pfeffer, eben so viel Muscatenblüte, Coriander und grünen Anis, und eine halbe Unze Citronenbaumholz; wenn man dieses alles in einen Mörsel klein gestoßen, schüttet man es, nebst Brantewein in einen Topf; also lässet man es vom Abend bis Morgens früh stehen, und destiliret es in einen Kolben im Balneo Mariæ. Von dieser Essenz thut man eine halbe Unze, oder 2 bis 3 Unzen in einen Topf Brantewein, und thut auch Bisam, Ambra und Zibet dazu.

Den Zucker zu läutern.

Um alle die obengemeldten Aquavite zu erleichtern, und vollkommner zu machen, habe ich geglaubt, nothwendig zu seyn, hier zu erklären, wie man den Zucker läutern müsse, und deswegen will ich zeigen, wie ich es allezeit gemacht habe. Man thut in eine Pfanne ein Quart, oder 3 Nößel Wasser, mit dem Weinstein von Erz, welches kalt, ohne daß man es ins Feuer gebracht, hineingeschlagen wird, damit es sich desto besser mit demselbeu Wasser vermische; hernach nimmt man 6 Pfund Zucker, je feiner der Zucker, desto besser und schöner wird der Rossolis, oder Aquavit, zerbricht ihn in Stücken, und thut ihn in das obige Wasser übers Feuer, und lässet ihn kochen, indem man manchmal mit dem Schaumlöffel darinn herumrühret, bis der Zucker auf den Grund der Pfanne zergangen, damit sich nichts anhange: und wenn er anfangen will zu steigen, löschet man

ihn von Zeit zu Zeit mit ein wenig Wasser; und auf diese Art fähret man zu verschiedenen malen fort, bis man 3 Nößel, oder 2 Quart also verbraucht hat, um ihn zu löschen. Wenn dieses geschehen, und man es einigemal hat kochen lassen, nimmt man es vom Feuer weg, und gießt es durch eine angefeuchtete Serviette in einen irrdenen Topf. Alsdenn kann man sich desselben bedienen, wenn man will; und wenn man eine größere Menge läutern will, nimmt man 2 Eyerweiß, und noch mehr Wasser.

Den Bisam und Ambra mit pulverisirten Zucker zuzubereiten, welcher mehr Wirkung in denen Aquaviten thun wird, als alle Essenzen, wovon wir oben geredet haben.

Man muß 4 Gran Ambra, 2 Gran Bisam, und 1 Loth Zucker nehmen, dasselbe alles wohl untereinander stoßen, bis es zu Mehle worden. Wenn dieses geschehen, muß man es in ein Papier hüllen, und bald darauf in mehrere andere, damit es nicht den Geruch verlieren möge. Man kann es auf diese Art 10 Jahre aufbewahren, ohne daß es verderbe, und sich desselben bedienen, wenn man die Rossolis wohlriechend machen will. Die Dosis ist eine gute Messerspitze voll in 3 oder 4 bis 5 Quart Aquavit, und man kann es vermehren oder verringern, je nachdem man mehr oder weniger haben will.

Citronenwasser zu machen.

Man nimmt 3 Quart gekochtes Wasser, lässet es kalt werden, thut die Hälfte von einem Viertel Nößel

Nößel destillirten Anisessenz hinein, welches man mit 3 Nößel Spiritus Vini vermischet, und in dasselbe Wasser schüttet; hernach thut man 1 Quart geläuterten Zucker, mehr oder weniger, je nachdem eines Geschmack ist, hinein. Dieses Wasser braucht keinen andern Geruch. Wenn es noch stärker haben will, thut man Spiritus Vini hinein.

Zimmetwasser zu machen.

Man nimmt auch 3 Quart gekochtes Wasser, ein Viertel Nößel destilirte Zimmetessenz, wenn es nicht stark genug vom Zimmet ist, kann man noch so viel davon dazu thun, als einem beliebt. Hernach nimmt man 3 Nößel Spiritus Vini dazu, welche man mit der Zimmetessenz vermischet; ferner ein Quart geläuterten Zucker, worauf man alles durch den Filtrirsack gießet, wie das obige.

Starkes Aniswasser, oder Anisbrantewein zu machen.

Wenn man ihn so machen will, wie es viele Leute begehren, so nimmt man ein Viertel Nößel destilirten Anisessenz, gießet darauf 3 Quart von dem besten Brantewein, nebst ein Quart gekochten Wasser, und vermischet alles wohl untereinander. Wenn man es süß machen will, gießt man ein Nößel geläuterten Zucker darauf: aber viele haben es lieber ohne Zucker; worauf alles durch den Filtrirsack gegossen wird.

Guten weissen und rothen *Hippocras* zu machen.

Um 2 Quart Hippocras zu machen, muß man 2 Quart guten weissen oder rothen Wein nehmen, welcher

welcher sehr stark und weinhaltig ist; in diese 2 Quart Wein thut man 1 Pfund Zucker, den Saft von 2 Citronen, 7 oder 8 Schnittgen von sauren Pommeranzen, nebst dem Saft von einer Pommeranze. Wenn man portugiesische Pommeranzen hat, so nimmt man den Saft von einer solchen, mit 10 oder 12 Schnittgen von eben solchen Pommeranzen; hat man aber deren keine, so ist man ihrer auch nicht benöthiget. In diese 2 Quart Wein thut man noch ein halbes Quintlein zerstoßenen Zimmet, 4 in Stücken zerbrochene Würznegelein, ein oder 2 Blätter Muscatenblüte, 5 oder 6 Gran weissen gestoßenen Pfeffer, die Hälfte von einem Renettenapffel, oder, wenn derselbe klein ist, nehme man einen ganzen, welchen man in kleine Stücken zerschneidet, und ein viertel Nößel gute Milch; hernach rühret man alles mit einem Löffel oder Stöcken wohl untereinander, gießet es alsdenn in einen reinen Filtrirsack, und lässet es nach und nach durchlaufen, damit es sich desto eher läutere: und wenn es sehr klar und helle ist, gießet man es in einen Krug, oder ander Geschirr, welches man mit einer Leinwand, oder andern Sache, wohl zudecket; hernach nimmt man eine Messerspitze voll zubereiteten pulverisirten Bisam und Ambra, und machet damit den Hippocras wohlriechend. Man muß sich in Acht nehmen, daß man nicht zu viel davon hinein thut: denn der gute Hippocras muß von nichts einen Vorschmack haben. Er hält sich also ein Jahr, und noch länger, ehe er verdirbt.

Den *Hippocras* von Wasser zu machen.

Man nehme 2 Nößel gutes gekochtes, und wieder kalt gewordenes Wasser, nebst einem halben

Nößel guten weissen Wein, den Saft von 2 Citronen, 5 oder 6 Schnittgen von sauren Pommeranzen, wie auch den Saft von einer Pommeranze, ohne die Kerne dazu zu nehmen, ein halbes Pfund Zucker, die Hälfte von einen halben Quintlein Zimmet, 2 oder 3 Würznegelein, eine Muscatenblüte, eine gute Messerspitze voll gestoßenen Coriander, 4 Gran gestoßenen weissen Pfeffer, 1 Viertel von einem Renettenapfel, welches in Stücken zerschnitten wird, ein viertel Nößel Milch, und eine halbe, in Stücklein zerschnittene portugiesische Pommeranze: menget alles untereinander, rühret es herum, schüttet es im Filtrirsack, und machet es auf obige Art wohlriechend. Unterdessen wollen es viele Personen nicht wohlriechend haben, und da kann man noch mehr Zimmet dazu thun. Anstatt der Milch, um es zu läutern, kann man ein Viertelpfund süße Mandeln nehmen, ohne daß man nöthig hat sie sehr klein zu zerstoßen, und allezeit in Mehl zu verwandeln, und sie zu allen den andern oben angezeigten Sachen thun. Man kann auch Hippocras von spanischen Wein, von Muscaten-Wein, Rhein-Wein, Hermitage-Wein und Champagner-Wein machen, wenn man in alle diese Weine eben dieselbe Dosis thut, wie oben gemeldet worden, und besonders wohl Sorge trägt, daß es gut geläutert wird.

Den Kirschbrantewein zu machen.

Man muß 6 Pfund schöne und zeitige Kirschen nehmen, ferner 2 andere Pfunde gute Himbeeren, und eben so viel gute und zeitige Johannisbeeren, alles wohl untereinander durch ein Tuch in einen

Topf

Topf drücken. Auf ein Quart von diesen Saft gießet man ein Quart Brantewein, 1 Pfund oder 3 Viertelpfund Zucker, 7 oder 8 zerbrochene Wurznegelein, 7 oder 8 weisse Pfefferkörner, ohngefähr 2 Muscatenblüten, und eine Messerspitze voll zerstoßenen Coriander, thut alles zugleich in einen Krug, welcher wohl zugemacht wird, lasset es 2 oder 3 Tage stehen, rühret es von Zeit zu Zeit um, damit der Zucker zergehe, und lasset es durch den Filtrirsack gehen, bis es klar wird, und thut es in Bouteillen. Auf diese Art wird der gute und wahrhafte Kirschbrantewein gemacht.

Rothen Rataphia zu machen.

Man nimmt gute zeitige Kirschen: man kann auch noch schwarze Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren dazu thun: z. E. ein Vierteil von diesen letztern Früchten zu drey Vierteil Kirschen, alles wohl untereinander, oder eines nach dem andern, durch ein Tuch ausdrücken. Auf 2 Quart von diesen Saft gießt man 1 Quart Brantewein, in jedes Quart 5 oder 6 Unzen Zucker, ein halbes Quintlein Zimmet, 3 oder 4 Würznegelein, und 4 oder 5 Körner weissen Pfeffer, alles zerstossen. Alsdenn gießet man alles in ein irrdenes Geschirr, und verstopfet oder vermacht es wohl. Dieses ist die rechte Dosis auf ein Quart, nach welcher man sich richten kann, wenn man mehreres machen will. Wenn man nun Kirschen dazu nehmen will, so ist es allezeit eben dieselbe Dosis. Viele Leute machen ihn von jeder Frucht insbesonders: was aber die anderen Ingredientien anbelangt, bleibt allezeit eben dieselbe Dosis. Wer ihm einen guten

ten Geschmack geben will, muß 4 oder 5 Pfund Kirschkerne, und ein oder 2 Pfund Abricosenkerne nehmen, sie alle untereinander zerstoßen, und in das Faß thun, und man kann, je nachdem die Krüge groß sind, auch davon hineinthun. Dasjenige, was sich in denen Krügen befindet, lässet man durch den Filtrirsack laufen, dasjenige, was in Fässern ist, wird von sich selbst klar. Man kann auch Kirschblüte dazu thun, welches was Angenehmes ist. Auf diese Art wird also der wahre und vollkommene Rataphia gemacht.

Weissen Rataphia, sonst Kernwasser genannt, zu machen.

In einen Kruge mit 12 Quart Brantewein schüttet man während 2mal 24 Stunden 3 Viertelpfund wohl zerstoßene Kirschkerne, oder wohl ein halb Pfund Mandel- und Abricosenkerne, welche man mit der Schale zerstößt, nebst ein Quintlein Zimmet, ein Dutzend Würznegelein, 2 Messerspitzen voll Coriander, viertehalb Pfund Zucker, und 4 Quart gesottenes, und wieder kalt gewordenes Wasser, dieses muß man wohl damit vermischen, wenn man es durch den Filtrirsack gehen läßt: hernach thut man den Aquavit in Bouteillen, und verstopfet sie wohl.

Pommeranzenblüt-Wasser zu machen.

Wenn man 2 Quart Pommeranzenblüt-Wasser machen will, um es als einen kühlenden Trank zu trinken, muß man zu 2 Quart Wasser ein Viertelpfund Pommeranzenblüt nehmen, nebst 9 oder 10 Unzen Zucker, weil er den ganzen Geruch an sich zieht, thut man ihn nach und nach,

wäh-

während anderthalb oder 2 Stunden, in den Topf; so verfährt man auch mit allen andern Blüten, je nachdem sie flüchtig sind: denn man braucht dessen nicht so viel, wenn sie größer oder stärker sind. Man kann eben solches Wasser von Veilchenblüte, Nelkenblüte, Jesminblüte, Rosenblüte, Tuberosenblüte, und überhaupt von allen andern wohlriechenden Blüten machen. Wenn das Wasser allzu süß ist, thut man Wasser dazu, und wenn es nicht genug süß ist, thut man Zucker hinein. Wenn alles hineingethan, läßt man alles durch den Filtrirsack gehen: alsdenn läßt man es in einen kühlen Ort stehen, um sichs zum Trinken zu bedienen.

Gute Limonade zu machen.

Zu ein Quart Wasser nimmt man den Saft von 3 Citronen, 7 oder 8 Citronenschnittgen, und wenn die Citronen groß und saftig sind, braucht man deren nur 2, nebst ein Viertelpfund Zucker, mehr oder weniger. Wenn der Zucker zergangen, und sich wohl mit dem Wasser vermischet hat, läßt man es durch den Filtrirsack gehen, stellt es ins Kühle, und trinkt es.

Orangeade (Getränk aus Pommeranzensaft mit Zucker 2c.) zu machen.

Die Orangeade macht man wie die Limonade. Wenn die Pommeranzen gut sind, und viel Saft haben, so braucht man deren nur 3 oder 4, mit 8 oder 10 Pommeranzenschnittgen, um ihr den Geschmack zu geben. Mit dem Zucker verfährt man eben so, wie bey der Limonade.

Wenn

Wenn man sie wohlriechend machen will, kann man ein wenig zubereiteten Bisam und Ambra dazu thun.

Erdbeerwasser zu machen.

Zu einem Quart Wasser muß man ein Pfund Erdbeere nehmen, welche man in dieses Wasser presset; hernach thut man ein Viertelpfund, oder 5 Unzen Zucker dazu, preßt den Saft von einer Citronen hinein, und wenn die Citrone groß ist, ist es vor 2 Quart genug. Wenn man alsdenn eben so verfahren, wie bey der Limonade, läßt man es durch den Filtrirsack gehen, kühlt es ab, oder stellet es ins Kalte, und giebt es zu trinken.

Himbeerwasser zu machen.

Man muß eben dieselbe Menge von Früchten nehmen, und sie in eine gleiche Menge Wasser pressen. Unterdessen, wenn die Himbeeren gut sind, so sind 3 Viertelpfund, nebst 5 Unzen Zucker hinlänglich. Hier braucht man keine Citrone, wie bey dem Johannisbeerwasser. Wenn alles unter einander vermischt ist, läßt man es durch den Filtrirsack gehen, und kühlt es ab.

Johannisbeerwasser zu machen.

Man nimmt ein Quart Wasser, nebst ein Pfund Johannisbeere, welche man in dieses Wasser preßt, und thut ein Viertelpfund, oder 5 Unzen Zucker dazu, läßt es alsbald durch den Filtrirsack gehen, bis es klar worden, kühlt es, und giebt es zu trinken. Hier braucht man keine Citronen, weil es ohnedem vor sich sauer ist.

Kirschwasser zu machen.

In ein Quart Wasser preßt man ein halbes Pfund, oder drey Viertelpfund Kirschen, je nachdem sie gut sind, mit einem Viertelpfund, oder 5 Unzen Zucker, läßt alles durch den Filtrirsack gehen, bis es klar worden, und kühlt es ab.

Abricosen = Pfirsich = oder wohlriechendes Birnwasser zu machen.

Man thut in ein Quart Wasser 6 oder 8, wie man will, mehr oder weniger, in Stücken zerschnittene Abricosen, Pfirschen oder Birnen, läßt sie einmal in diesem Wasser aufkochen, damit es den Geschmack davon herausziehe, und wenn es alles kalt worden, thut man ein Viertelpfund, oder 5 Unzen Zucker hinein, wenn es zergangen, läßt man es durch den Filtrirsack gehen, bis es klar worden, und kühlt es ab.

Granatäpfel=Wasser zu machen.

Man muß einen Granatapfel von mittler Größe nehmen, ihn schälen, und in ein Quart Wasser pressen, und dieses so bald als möglich, damit er nicht schwarz werde; hernach thut man in dieses Wasser ein Viertelpfund, oder 5 Unzen Zucker, läßt es alles durch den Filtrirsack gehen, kühlt es ab, und giebt es zu trinken: und wenn der Granatapfel dem Wasser nicht genug Farbe giebt, so kann man 1 oder 2 Löffelvoll Johannisbeer=Syrup hinzuthun, um ihn die gehörige Farbe zu verschaffen.

Wasser von unreifen Weintrauben zu machen.

Zu einem Quart Wasser nimmt man 3 Viertelpfund unreife Weintrauben, oder wohl ein Pfund, wenn sie nicht schön sind; diese muß man vorher in einen Mörsel zerreiben, aber nicht zerstoßen, damit ihnen nicht die Kerne einen üblen Geschmack geben: hernach thut man sie ins Wasser, rührt sie mit den Händen herum, und nimmt davon die gröbste Materie heraus, thut ein Viertelpfund, oder 5 Unzen Zucker dazu, und so bald als der Zucker zergangen, läßt man es durch den Filtrirsack gehen, läßt es klar werden, und kühlt es ab.

Gärstenwasser zu machen.

Man nimmt eine Unze zerschnittene Melone, thut sie in ein Quart Wasser: man kann, wenn man will, 2 oder 3 zerstoßene bittere, und eben so viel süße Mandeln dazu thun, es giebt ihm einen guten Geschmack; man zerreibet und zerstößet alles in einen Mörsel, bis es zu einen Teig geworden, benetzt es mit 2 oder 3 Tropfen Wasser, und thut ohngefähr 3 Unzen, oder ein Viertelpfund Zucker dazu, welchen man wohl mit den Teig zerreibet; hernach thut man diesen Teig in das Quart Wasser, und vermenget es wohl damit, thut 7 oder 8 Tropfen Pommeranzenblüt-Wasser dazu, und läßt alles durch eine sehr reine und feine Leinwand fließen. Wenn dieses geschehen, drückt man die Materie wohl aus, damit nichts zurück bleibe. Hernach kann man noch, wenn man will, ein wenig gute Kühmilch hinzuthun, giesset es in Flaschen, und kühlt es ab, oder stellet es ins Kalte.

Das Wasser von Pistatien, von Pinaten, (eine americanische Frucht) und von Haselnüssen zu machen.

Sie werden alle 3 auf die obige Art gemacht, ausgenommen daß man keine Milch und Mandelkerne braucht. Uebrigens bleibt es eben dieselbe Dosis von jeder Sache.

Das Zimmetwasser als einen kühlenden Trank, wie die Limonade, und andere oben angeführte Wasser zu machen.

Man läßt ein Quart Wasser in einen Theekessel beym Feuer kochen, und wenn es gekocht hat, nimmt man es vom Feuer weg, thut ohngefähr eine halbe Unze ganzen Zimmet, nebst 2 oder 3 Würznegelein hinein, machet den Kessel wohl zu, und lässet es also kalt werden. Wenn das Wasser alsdenn kalt worden, nimmt man davon ein Viertelsnößel, welches man in 2 Quart Wasser thut; wenn man nur 1 Quart haben will, thut man nur die Hälfte von einem Viertelsnößel davon hinein, oder ohngefähr so viel in jedes Quart, nebst einem Viertelpfund Zucker, je nachdem man will. Wenn alles dieses geschehen, kühlt man es ab.

Das Wasser von Coriander zu machen.

Man kocht ein Quart Wasser, und wenn es halb kalt worden, thut man eine halbe Unze, oder mehr, Coriander hinein. Wenn es alsdenn ganz kalt worden, thut man 3 Unzen, oder ein Viertelpfund Zucker hinzu, läßt es durch den Filtrirsack oder Leinwand fließen, kühlt es, und bedient sichs zum Trinken.

Grünes Fenchel- Bibinellenkraut- und Körbelkraut- Wasser zu machen.

Man muß sowohl von dem einen oder von dem andern eine Handvoll nehmen, und es in ein Quart Wasser thun; ferner 3 Unzen, oder ein Viertelpfund Zucker, läßt es durch den Filtrirsack gehen, wie das obige, und bedient sich desselben, wenn man es abgekühlt, zum Trinken.

In alle die obenangezeigte Wasser kann man zubereiteten Bisam und Ambra thun, wenn man will, aber so wenig, daß man es kaum merkt. Und wenn man über alle die angezeigten Wasser einen Zuckerguß, und Sorbet daraus machen wollte, so verdoppelt man die Dosis des Zuckers, und thut in ein Quart ein halbes Pfund Zucker, und vermehret es auch um die Hälfte der Früchte, Blüten oder Beeren, nachdem man es machen will, weil es sonst keinen Geschmack haben, und der Zucker ihnen ihre ganze Eigenschaft benehmen würde, vornehmlich bey der Limonade. Wenn es also mit Zucker, Citronen, Bisam und Ambra vermehrt und gestärkt ist, so giebet dieses ihr den Namen und die Eigenschaft des levantischen Sorbets.

Ueber die Sahne einen Zuckerguß zu machen.

Man nimmt ein Nößel Milch, ein Viertelnößel gute süße Sahne, nebst 6 oder 7 Unzen Zucker, und einen halben Löffelvoll Pommeranzenblüt-Wasser. Hernach thut man es in ein irrdenes, eisernes, oder anderes Geschirr, um den Zuckerguß zu machen.

Wie man über alle die obigen Wasser den Zuckerguß machen müsse.

Die Art, über alle diese Wasser, jedes insbesondere, den Zuckerguß zu machen, ist diese: Man setzt davon 3, 4 oder 6 Büchsen, oder anderes Geschirr, nach ihrer Größe, in einen Guß, daß die eine einen Fingerbreit von der andern stehe, hernach nimmt man den candirten Zucker, welchen man wohl zerstoßen und gesalzen; nachdem derselbe zerstoßen worden, thut ihn geschwind in den Guß, um die Geschirre herum, bis der Guß voll ist, und die Geschirre bedeckt sind. Zu einen solchen Guß muß man 5 oder 6 Geschirre haben, und um über dieselben den Zuckerguß geschwind und wohl zu machen, muß man ohngefähr 2 Metzen Salz haben. Wenn alles dieses also geschehen, läßt man es eine halbe Stunde, oder drey Viertelstunden ruhen: indem man Achtung giebt, daß das Wasser die Geschirre nicht überschwemme, nachdem der Zuckerguß schmelzt, und daß er nicht in den Aquavit gehe, macht man unten am Guß ein Loch, wo man einen kleinen Zapfen hineinsteckt, wodurch man von Zeit zu Zeit das Wasser davon kann ablaufen lassen. Darauf bringt man den Zuckerguß in Ordnung, und rühret den Aquavit mit einen Löffel, damit er sich zu Schnee candire: und wenn er zu stark candiret wäre, muß man ihn mit den Löffel von einander trennen, denn er sonst keinen Geschmack haben würde; und wenn man es mit allen Geschirren und Wassern also gemacht, und sich wohl in Acht genommen hat, daß nichts von dem gesalzenen Zuckerguß hinein gekommen, bede-

cket

cket man sie wieder mit Zucker und Salz, wie oben; und wenn man genöthiget ist, viel geschwinder den Zuckerguß zu machen, muß man sie mit Salz zwingen, und man wird nicht mehr nöthig haben, sie herum zu rühren, außer wenn man sich ihrer bedienen wollte, und man wird sie nur zu rechte machen, wenn man Willens ist es zu thun. Auf diese Art macht man überhaupt den Zuckerguß über alle Wasser.

Ueber alle Arten von Blüten, Blumen und Früchten den Zuckerguß zu machen, um es bey großen Mahlzeiten sehen zu lassen, und deren Auszierung zu vermehren.

Dazu muß man Modells von weissen Blech, in Form einer viereckigten Pyramide, oder Triangels, machen lassen, und am Ende der Spitze ein rundes weisses Blech setzen lassen, damit man sie angreifen kann, um sie mit Blüten oder Früchten von oben bis unten umgeben zu können, welches man also macht: Wenn es eine Pyramide mit Blumen ist, muß man sie wohl in Ordnung bringen, und durch verschiedene Bette unterscheiden; und wenn es eine Pyramide mit Früchten ist, muß man sie auch durch Betten unterscheiden, und in Ordnung bringen, indem man allezeit die kleinsten gegen die Spitze zu, die größten gegen den Grund zu setzt, bis daß das Modell, oder die Form voll ist; hernach füllt man sie mit Wasser, und machet sie mit ihren Deckeln zu, und setzet sie in einen Guß; ein Geschirr mit zerstoßenen Zuckerguß, der wohl gesalzen ist, umgiebet und be-

 decket

decket diese Pyramiden, und man machet den Zuckerguß. Wenn sie wohl überzuckert sind, und man sich ihrer bedienen will, nimmt man sie aus den Zuckerguß heraus, und um sie desto leichter von denen Modells herunter zu nehmen, und zu verhindern, daß sie nicht zerbrechen, muß man besorgt seyn, kochendes Wasser bereit zu halten, in welches man eine Leinwand tauchet, mit welcher man die innere Oberfläche der Pyramidenmodelle reibet, welches die Arbeit erleichtert. Hernach thut man sie mitten in eine Schüssel, welche man dazu bereitet hat, und machet die Auszierungen damit auf einer vornehmen Tafel.

Syrups zum Trinken und zum Aufbehalten zu machen.

Man muß rothe Johannisbeere nehmen, sie durch ein Tuch in einen Topf drücken, den Topf in den Keller tragen, und ihn auf ein Faß oder Brett setzen, damit er nicht auf die Erde zu stehen komme, lässet ihn also 3 oder vier Tage stehen; zu Ende dieser Zeit lässet man es ganz sachte durch eine Leinwand in einen andern Topf laufen: alsdenn lässet man es durch einen Filtrirsack gehen, bis es klar ist. Hernach nimmt man 4 Pfund Zucker, welchen man in eine Pfanne thut, und mit Wasser begießt, damit er zerschmelze, und lässet ihn kochen, bis er braun worden, indem man wohl Achtung giebt, daß er nicht anbrennet. Und wenn er in diesen Zustand ist, thut man 2 Quart klaren Johannisbeersaft hinein, indem man mit den Schaumlöffel auf den Grund herumrühret, damit sich der gekochte Zucker nicht auf den Grund anhänge;

wenn

wenn dieses geschehen, setzt man es über ein gutes Feuer, und läßt es recht kochen. Um zu erfahren, wenn es gekocht ist, muß man mit einen Löffel 3 oder 4 Tropfen davon nehmen, welche man einen nach den andern in ein Glas mit Wasser gießt, und wenn sie mitten durch das Wasser auf den Grund des Glases fallen, ohne sich von einander zu trennen, so setzt man den Syrup weg, läßt ihn kalt werden, und thut ihn in Flaschen, und auf diese Art wird er sich so lange, als man will, halten. Die Kirschen- und Himbeersyrup macht man auf eben diese Art, ausgenommen, daß man sie nicht im Keller lassen darf.

Syrup von Abricosen zu machen.

Man muß 6 Pfund gute zeitige Abricosen nehnehmen, sie in Stücken zerschneiden, 3 oder 4 Quart Wasser darauf gießen, es unter einander wohl kochen lassen: wenn es fast gekocht, es halb kalt werden lassen, und hernach durch eine Leinwand gießen. Wenn dieses geschehen, nimmt man das Wasser, und gießt es durch den Filtrirsack, thut es in eine Pfanne, mit 4 Pfund in obigem Wasser zerschmolzenen Zucker, und lässet es zu einen Syrup kochen; alsdenn ist es gut gekocht, wenn der Tropfe, wie oben, bis auf den Grund des Glases mit Wasser fällt. Man muß es auch im Kochen wohl abschäumen, und wenn es gekocht, läßt man es kalt werden, und thut es in Flaschen, um sich desselben zu bedienen, wenn man will.

Den Syrup aus unreifen Weintrauben zu machen.

Man nimmt unreife Weintrauben, zerreibet sie bald, und thut sie durch ein Sieb, oder Tuch, in einen Topf, man preßt die Materie über den Tuch oder Sieb wohl aus, und läßt es bald darauf durch den Filtrirsack fließen, daß es klar wird; hernach thut man 4 Pfund Zucker in eine Pfanne, läßt ihn schmelzen, und so lange kochen, bis er braun worden, thut 2 Quart Saft von denen wohl filtrirten unreifen Weintrauben in die Pfanne, worinn der Zucker ist, und läßt es also kochen, wie oben gesagt worden. Wenn man die Tropfen in das Glas mit Wasser gießet, muß man bey allen Syrups Achtung geben, daß sie nicht zu sehr senkrecht fallen, und sich nicht auf den Grund des Glases verbergen: denn wenn der Tropfen zu senkrecht fällt, so wäre es zu sehr gekocht, und man würde Gefahr laufen, daß es anschießt, oder hart wird, deswegen muß man genau Achtung geben.

Sechste Abhandlung.

Die wahrhafte Art, verschiedene Gattungen von destilirten Wassern und Aquavits nach französischer Mode zu machen.

Destilateurs, Destilirer, heißen diejenigen, welche sich auf Verfertigung von allerhand köstlichen, abgezogenen und gebrannten Wassern von Früch-

Früchten, Kräutern, Wurzeln, Gewürz rc. legen, weil ihre Hauptarbeit in dem chymischen Geschäfte des Destilirens, Abtropfensweise zu bewerkstellenden Abtreibung des kräftigsten und spirituösen Theils von einer zur Auflösung gebrachten Materie bestehet. Die Italiener haben zuerst daraus ein besonders Nahrungsgewerbe, und eine eigentliche gemeine Profeßion gemacht, sonderlich da sie ihre schönen Früchte solchergestalt viel höher nutzen, und bey den Ausländern, sonderlich gegen Norden zu, anbringen konnten. Einmachen, Canqiren und Destiliren ist also bey ihnen sehr im Schwange. Diesen aber sind die Franzosen gefolgt, welche es noch viel weiter gebracht: daher Frankreich schon lange jährlich mehr, als vor 5 Million Livres an gebrannten köstlichen Wassern, l'Au de Vie, Lebenswasser, wie sie es nennen, den Ausländern, sonderlich den Engländern und Deutschen, angehänget. Das Destiliren selbst bestehet überhaupt darinn, daß die Feuchtigkeit, so in einem Körper ist, vermittelst des Feuers, davon geschieden werde, indem sie in Gestalt eines Dunstes aufsteiget, und von der herumstehenden kalten Luft wieder geronnen, wie ein Wasser, Tropfenweise in der Vorlage aufgefangen wird. Die Kunst zu destiliren soll den alten griechischen und lateinischen Medicis unbekannt gewesen seyn: denn sie haben ihre Tränke in der Arzeney alle von Kräutern mit Brunnenwasser gesotten, und von keinen Gebrauch der destilirten Wasser Wissenschaft gehabt. Einige sagen, es sey das Destiliren der Wasser von den Kräutern ohngefähr von einem Medico erfunden worden, welcher sich römisch Kohlkraut kochen, in eine Schüs-

Schüssel anrichten, und auf den Tisch setzen lassen, sich aber wegen vieler Geschäfte nicht sogleich zu Tische setzen, sondern das Kraut mit einer andern zinnernen Schüssel indessen mußte zudecken lassen. Da er nun zu Tische kommen, und die überdeckte Schüssel voller Feuchtigkeit und Wassertropfen war, welche sich aus dem Kraute über sich gezogen, und gleichen Geschmack und Geruch mit dem Kraute hatten. Diesem habe er also nachgedacht, und Gefäße von Bley und Zinn machen lassen, in welche er Kräuter gethan, und auf einen Ofen in die Wärme gesetzt, und versucht, ob er den Saft durch die Hitze des Feuers herausbringen könne. Da ihm nun solches einfältiger Weise gerathen, habe er folgends es besser und fleißiger nachgedacht, daß also von Tag zu Tag durch ihn und andere sinnreiche Köpfe, Oefen und Instrumente, je länger, je köstlicher und subtiler erfunden worden. Dem sey nun, wie ihm wolle: heute zu Tage sind die Destilirer auch in Deutschland gar gewöhnlich, in Hamburg, imgleichen in Thüringen, sonderlich im Schwarzburgischen, wo sie auch Laboranten heißen, und zugleich allerhand Essenzen und Tincturen machen, welche die so genannten Balsam-Sulpher-Männer weit und breit im Lande herumtragen. Und in den großen Städten findet man die so genannten Branntweinsladen, wo zugleich solche gebrannte und destilirte Wasser und Spiritus, unter mancherley französischen und andern Namen, verkauft und gemacht werden. Die Apotheker und Materialisten verfertigen eben dergleichen an verschiedenen Orten. Was wird

nicht

nicht allein für eine große Menge von dem so genannten ungarischen Wasser, Rossolis, und andern Aquaviten, Lebenswasser, (die aber oft Todeswasser den unmäßigen Teutschen werden) in Teutschland hin und wieder verfertiget? Das Brannteweinbrennen überhaupt ist nichts anders, als dieses Destiliren.

Die Werkzeuge, so zum Destiliren erfordert werden, sind indessen etwas kleiner und künstlicher, jedoch auch unterschiedlich, sowohl nach dem Zeug, daraus sie gemacht werden, als nach der Gestalt. Das gemeinste ist ein Kolben, oder Blase, von Kupfer, darinn gethan wird, was destiliret werden soll; der Helm, so darauf gesetzet, und darinn sich der Dampf Tropfenweise ansetzet, mit seiner Röhre, wodurch der Ablauf geschiehet; das Kühlfaß, so mit Wasser angefüllt, und dadurch die Röhre gehet, und die Vorlage, oder das Gefäße, so am Ende der Röhre angemacht, und darinn die ablaufende Feuchtigkeit gesammlet wird.

Die Destilatio Chymico-Pharmacevtica ist dreyerley, als: recta, obliqua, und per descensum. Die erste wird durch eine Kolben, oder Blase verrichtet, wozu auch die Glocke, wie bey Verrichtung des Spiritus Sulphuris per Campanam zu sehen ist, gezogen wird. Obliqua Destilatio geschiehet durch die Retorte: beyde Destilationes aber müssen ihre Vorlagen haben, damit der Liquor da hinein tröpfeln möge. Die dritte Art, welche Destilatio calida, oder Destilatio per descensum genennet wird, bedienet man sich vornehmlich bey den Hölzern, und etlichen Gebeinen,

nen, deren geistreicher Saft wegen seiner Schwere nicht wohl in die Höhe steigen kann. Und diese Art ist auch den Weibern bekannt, wenn sie zum Hauswesen das Rosenwasser durch ein leinen Tuch in einen reinen Topf, oder Mörsel, destiliren.

Bey der Destilation sind folgende nöthige Regeln zu merken: 1) Sollen die Destilirgefäße nicht aus Bley gemacht seyn: denn es inficiret die Liquores, und verursachet Brechen. Eine gleiche Bewandniß hat es auch mit den zinnernen, kupfernen und eisernen, es sey denn durch die Blase, da die Liquores geschwinde abgehen. 2) Die Gläser zum Destiliren sind je höher, je besser, besonders bey spirituösen Dingen, welche aber fix sind, die erfordern sie so hoch nicht. 3) Bey allen Destilationen soll man die Gefäße nicht zu voll machen. Die beste Art ist, den Kolben zum vierten, die Retorte zur Hälfte, die kupferne Blase aber zum dritten Theil anzufüllen. 4) Diejenigen Dinge, welche gerne aufsteigen und brudeln, als Wachs, Harz, und dergleichen, müssen wenig eingethan, und in weite Gefäße gefüllet werden, daher Wachs und Harz mit Asche, Sand, Ziegelmehl, calcinirten Bernstein ꝛc. zu vermischen, damit deren Aufwallen einigermaßen gesteuert werde. 5) Die Destilation durch das Balneum kömmt leichten Dingen zu. Doch hat man bey Destilirung von Natur warmer Kräuter, als Wermuth, Salbey, Rosmarien, und dergleichen, sich in Acht zu nehmen, daß man nicht zu gelind Feuer gebe, und nicht sowohl eine Essenz, als ein unnützliches Phlegma erhalte; Hingegen muß es bey Destilirung Sallats, Endivien, und andern seyn, wozu öftermals

mals ein Dunstbad hinlänglich. 6) Die Destilation durch Asche oder Sand gehöret vor festere Sachen, als Saamen, Hölzer und Wurzeln. 7) Durch die Blase werden nicht allein subtile, sondern auch viele dichtere Sachen destiliret, nachdem sie vorher in einem Menstruo, oder auch schlechten Wasser geweichet haben. 8) Aus der Retorte werden sowohl mineralische, als auch andere Spiritus aus Hölzern, Saamen, Wurzeln, Gummatibus, Harzen ꝛc. getrieben. 9) Frische und saftige Kräuter, ehe sie destiliret werden, stoßet man vorher, und presset den Saft aus, welcher sodenn aus einem hohen Kolben in dem Balneo destiliret wird. 10) Alle trockene Kräuter werden gestoßen, und mit schlechtem Wasser, Mäyenthau, oder Wein angefeuchtet. Es muß aber das Menstrum hinlänglich seyn; wo aber zu viel aufgestoßen worden, so muß man nicht alles abziehen, sondern größtentheils darüber, als ein Phlegma, zurücklassen. Nachdem die Species nach Gefallen durch das Balneum, oder auch die Blase destiliret werden sollen, so werden auf jedes Pfund Kräuter 6 Pfund Wasser erfordert. 11) Alles, was aromatisch, es seyn Wurzeln, Rinden, Hölzer, oder Saamen, Blätter oder Blüten, werden durch die Blase destiliret, desgleichen auch die Oele zugleich mit dem Wasser abgezogen. 12) Bey allen Destilationen muß vorher und Anfangs gelindes, hernach etwas stärkeres Feuer gegeben werden. Je subtiler die Theile eines Dinges sind, so destiliret werden sollen, desto gelindern Grad des Feuers muß man brauchen. Im Gegentheil aber, je mehr man Kräfte aus der Materie begehret, je

stär-

stärker muß man auch des Feuers Grad halten. 13) Vor allen Dingen hat man dahin zu sehen, besonders wenn man starkes Feuer giebt. 14) Die Destilirung der Acidorum hat besonders zum voraus, daß das schlechtere vorher bey deren Rectification das erste, als ein Phlegma, abzusondern. 15) Sollten auch wegen Stärke des Feuers die Species anbrennen, und die Wasser oder Spiritus nach dem Brande riechen, so wird dieser Fehler verbessert, wenn man das Glas in einen Keller und feuchten Ort stecket. 16) Die Destilation wird so lange continuiret, bis der Liquor seinen Geschmack verliehret.

Die Destilation per Retortam, sive obliquam, gebrauchet man insonderheit zu den Bergarten, bisweilen auch zu einigen Kräutern und Gewächsen, Gummi und Harzen, wie auch etlichen Gewürzen, so einer ölichten Natur sind.

Das Oel aus einigen Hölzern, vermittelst der Destilation per descensum zu bringen, gehet also zu: Man nimmt nämlich zwey gleiche irrdene Töpfe, setzet den einen bis an den Rand in die Erde, und leimet einen durchlöcherten Deckel darauf, von eben solcher Materie gemacht, und der in der Mitten ein wenig gebogen, und vertiefet sey, damit das Oel seinen Fortgang desto besser gewinnen möge. Alsdenn füllet man den andern Topf mit einem beliebigen Holz, setzet ihn umgekehrt auf den in die Erde gegrabenen Topf, daß er sich fein ordentlich darauf schicke, und nicht zu weit sey, daß das Oel neben aus tropfe. Hernach verlutiret man

die Fugen wohl, und umleget den Topf, darinnen das Holz ist, allenthalben mit glüenden Kohlen, damit sich das Oel aus dem Gehölze herausgebe, und in das unterste Geschirr hinab fließe. Das Feuer wird erhalten und vermehret, bis der Topf zu glüen anfängt, alsdenn man es ausgehen lässet, und wenn die Gefäße erkaltet, solche öffnet, und das Oel, so sich in das unterste Gefäße niedergeschlagen, herausnimmt, von der Feuchtigkeit, so etwan in dem Holze stecket, insonderheit, wenn es nicht zuvor ein wenig gedörret worden, absondert, und hernach ein jedes besonders zu seinem Gebrauch verwahret.

Im übrigen müssen manche Materien durch allerhand Macerationes und Auflösungsarten erst zubereitet werden. Es wird auch nicht immer Wasser, sondern ein destilirter Spiritus, oder Wein gebraucht, um die Kräfte über zu treiben. Ja, je mehrmal ein destilirter Liquor über getrieben wird, je stärker und rectificirter er wird, wie sonderlich von dem Wein-Spiritu bekannt ist. Bald wird helle Feuer, bald glüende Kohlen, bald heiße Asche, Sand, die Sonne, Pferdemist, siedend Wasser, so eben der Stoff zum Balneo Mariæ ist, ungelöschter Kalk, heisser Eisenfeilig, oder nur der Dampf davon, gebraucht.

Die Grade der Hitze unterscheidet man dabey folgendergestalt in vier Stuffen: Der erste ist nicht stärker, als die Hitze eines laulichten Wassers; der andere ist so heiß, als heiße Asche; der dritte brennt empfindlich, wie klar heißer Sand

 thut;

thut; der vierte ist so heftig, daß man die Hitze in der Empfindung des Gefühls nicht ausstehen kann, wie die Hitze von Eisenfeilig ist.

Ein geschickter Destilateur muß aber nicht allein destiliren können, sondern er muß auch a) die Naturen der Materialien, davon er etwas destiliren will, sowohl vor sich, als in ihrer Zusammensetzung mit andern, b) ihre verschiedene Zubereitung, das Dürren, Trocknen, Zerschneiden, Zerstoßen, Zerpressen ꝛc. wissen, wozu man eine feine Maschine, oder eine Apothekermühle, in Hoffmanns Clave Pharmacevt. ed. 1675. gleich vorne, nach dem Indice, in Kupfer deutlich vorgestellet findet. c) Die Werkzeuge, und Verfertigung der Ofen, d) das Destiliren selbst, die rechte Hitze und Vortheile, e) die verschiedene Vermischung der Liqueurs, f) die angenehme Farben, g) die Veränderung des Geschmacks, h) das sorgfältige Verwahren, und i) den Ausputz der Gläser, und dergleichen, inne haben.

Zum Beschlusse wollen wir auch noch des besondern Destilirens durch die Kälte gedenken. Es wird nämlich der Brennzeug, nachdem es angefüllet, und gehörig verlutiret, in ganz klein, wie Schnee zerstoßenes Eis, darunter Salz gemenget worden, gesetzt, und äußerlich rund herum damit wohl beleget, und fest an einander gedruckt: oben über den Helm aber muß alsdenn von Zeit zu Zeit ein Tuch in heißes Wasser getunket, gelegt, und wenn dieses kalt, wieder mit einem warmen abgewechselt werden. Diese Art zu destiliren hat die Eigenschaft des ersten Grads.

Ei-

Einige Aquavite und Essenzen, aus dem Französischen übersetzt.

Vom Zellerie.

Diese so gemeine Pflanze wächset in unsern Gärten. Sie ist nichts anders, als Eppich, welcher durch die Pflanzung süßer und angenehmer wird. Die Tugenden des Zellerie sind weder von großer Anzahl, noch auch sehr erheblich. Man brauchet ihn mehr in der Küchen, als bey chymischen Arbeiten. Man sagt, daß er das Geblüt erhitze. Diese Fehler sind nicht wichtig. Nach der Meynung des Johann Beauhin muß man den Gebrauch des Zellerie solchen Personen untersagen, welche mit der fallenden Sucht behaftet sind. Man kann von dieser Pflanze einen Aquavit machen, welcher die Tugend besitzt, daß er die Blähungen im Leibe zertheilt und vertreibt, und welcher auch sehr angenehm schmeckt. Man schneide 30 oder 40 Zelleriewurzeln, mehr oder weniger, je nachdem sie groß sind, in kleine Stücke, thue sie in 9 Quart Branntewein, und lasse es einen Monath lang stehen; hernach wird es destiliret: und da das Oel sehr schwer in die Höhe steigt, so muß man es folglich öfters wieder destiliren. Wenn man siehet, daß der Spiritus, welchen man bekommen hat, nur sehr wenig Gewürz in sich enthält, so muß man, um ihn noch vor der Zusammensetzung stärker zu machen, eine gute Menge Zellerie nehmen, welcher sehr weiß ist, und ihn in ein wenig Wasser kochen lassen, denn er wird vor sich selbst schon sehr stark kochen; alsdenn seyge

ge man das Wasser davon ab, thue in den Kolben andern rohen, und in kleinen Stücken zerschnittenen Zellerie, gieße das obige abgeseygete Wasser auf diesen Zellerie in den Kolben, befestige den Recipienten an den Schnabel des Helms, und lasse es bey einem offenen Feuer destiliren. Man muß bey dieser Arbeit sehr wohl Achtung geben, daß der Zellerie auf den Grund des Kolbens nicht anbrenne, denn sonst wäre die ganze Arbeit ohne Hülfe verlohren. Um diesem Uebel vorzubeugen, muß man nur zweydrittheil von dem Wasser, welches in den Kolben gethan, herausnehmen. Dieses Wasser wird, ob es gleich kein Spiritus ist, sehr wohlriechend seyn: man bedient sich desselben, anstatt des gemeinen Wassers, bey der Verfertigung des Syrops. So wie man eine gleiche Menge davon zu den Spiritus haben muß, so wird man sich nach dieser Gleichheit richten, das ist, daß, da man von 9 Quart Einguß 5 Quart Spiritus bekommt, so muß man es also darnach einrichten, daß man 5 Quart wohlriechendes Wasser bekommt, um den Syrop zu machen. Wenn man die Vermischung gemacht hat, so thut man 10 Tropfen Bergamotteneßenz dazu, und läßet es in einer hellen und klaren Farbe; die Filtrirung wird keine Schwierigkeit verursachen. Dieser Aquavit, ob er gleich sehr angenehm ist, hat nicht mehr Tugenden, als die Pflanze, welche den Grund davon ausmacht.

Von der Angelik.

Die großen Tugenden in allen Arten, welche man dieser Pflanze zuschreibt, haben ihr diesen

schönen

schönen Namen verschafft. Sie hat ihren Ursprung aus Böhmen, woher wir sie vor diesen bekommen. Da sie seit ihrer Verpflanzung in Frankreich sehr gut fortkommt, so ist sie daselbst sehr gemein worden. Sie hat einen etwas hohen Stamm, welcher dick, inwendig hohl, und durch Knospen, woran die Blätter an mittelmäßige Stiele sind, abgetheilt ist. Diese Blätter sind breit, und sehr ausgezackt. Man findet den Saamen an der Spitze des Stammes, in Form eines Büschels, davon sich jeder Faden mit einem Saamenkörnlein, in Gestalt eines halben Mondes, endiget. Dieses Körnlein ist platt, grau und leicht. Alle Theile der Angelik sind wohlriechend. Viele Leute bedienen sich der Saamenkörner, um ihre Aquavite zu machen. Einige brauchen den Stamm, und andere die Wurzel; ich halte es mit den letztern.

Ich würde nicht zu Ende kommen, wenn ich alles dasjenige hier anführen wollte, was man zu verschiedenen Zeiten von den Tugenden dieser Pflanze bekannt gemacht hat. Man hat sie zur Eingießung, zur Abkochung, zur Latwerge, und zu Medicamenten anempfohlen; man ist versichert, daß sie Schweißtreibend, Herzstärkend, wider das Fieber, wider die Mutterbeschwerung, aufblähend, zertheilend, und eine dem Gift widerstehende Arzeney sey. Die Apothekerkunst braucht sie bey einer unzähligen Menge, sowohl chymischer als galinischer Mittel. Dieses ist ein vortrefliches Vorurtheil vor diese Pflanze, und man kann auf eine vernünftige Art schließen, daß sie als ein Aquavit sehr heilsam seyn müsse.

Wir haben gesagt, daß man sich auf unterschiedene Art der Stämme, der Stiele, des Saamenkorns, und der Wurzeln bedienen könnte. Wenn man den Stamm brauchen will, so muß man überhaupt die Art und Weise in Acht nehmen, welche wir bey dem Zellerie vorgeschrieben haben. Wenn man glaubt, daß das Saamenkorn vorzuziehen sey, so muß man das Verfahren bey dem Anies zu Rathe ziehen: denn dieses sind eben dieselben Zubereitungen, und eben dieselben Dosin. Wenn man aber die Wurzel brauchen will, wie ich es nämlich rathe, so nehme man 9 Unzen von dieser Wurzel, welche nicht faul, oder wurmstichicht ist, denn dieses ist ein Fehler, welchen sie sehr unterworfen ist: stoße sie überhaupt in einem Mörsel, the sie in 9 Quart Branntewein, wozu noch 2 Unzen Wacholderbeere, und zwey Unzen Zimmet hinzugethan werden, lasse den Einguß 8 oder 14 Tage also stehen, hernach destilire man es im Bain-Marie; die Destilation wiederholt man nicht. Wenn der Branntewein gut ist, so wird man 5 Quart Gewürzhaltigen Spiritus bekommen.

Den Syrop macht man auf die gewöhnliche Art; bey der Zusammensetzung giebt man ihm die Farbe, welche einem beliebt. Die Vermischung wird allezeit klar seyn, es müßte denn ein besonderer Zufall dazu kommen, folglich braucht er keine Läuterung, und die Filtrirung wird man nach dem gewöhnlichen Verfahren beobachten. Je mehr dieser Spiritus in Acht genommen wird, desto besser wird er. Wenn er alt wird, bekommt er einen sehr angenehmen Bisamgeruch.

Es

Es ist zu vermuthen, daß seine Tugenden wichtig seyn müssen, indem die Wurzel, welche bey seiner Zusammensetzung gebraucht wird, bewundernswürdige Eigenschaften hat.

Vom Wermuth.

Es sind viele Arten von Wermuth; der fremde, so aus der Levante kommt; der Seewermuth, welcher diesen Namen daher bekommt, weil er an den Ufern des Meeres, in der Provence und Languedoc, wächst; der große Wermuth, welcher in unsern Gärten sehr gemein ist, und endlich der kleine Wermuth, welcher eben so gemein, aber weniger bitter, als der vorhergehende ist. Wir werden nur von den zwey letztern Arten reden. Da man sich sowohl des einen als des andern ohne Unterschied bedient, so werden wir sie auch nicht von einander trennen.

Der Wermuth wächst überall sehr leicht, aber besonders an trockenen Oertern. Es ist eine mittelmäßig hohe Pflanze, sein Stiel ist holzigt, seine Blätter sind ziemlich klein, sehr ausgeschnitten, oder ausgehöhlt, und von einer bleichgrünen Farbe. Der Saame ist an dem Gipfel seiner Stiele, in Gestalt kleiner runden Körner, welche den Saamenkörnern des Spinats ziemlich ähnlich sind. Seine Bitterkeit ist außerordentlich; er giebt, vermittelst der Zergliederung, ein wenig flüchtiges Salz. Wenig Pflanzen verschaffen so viel festes Salz, und sein Essenzöl ist von ziemlich großer Menge. Wir befürchten, nicht zu weit zu gehen, wenn wir sagen, daß diese Pflanze unendlich heilsame Wirkungen, und zwar plötz-

lich, hervorbringen kann. Matthiola, Vestingius, Eraste, und andere, versichern, daß sie durch die einzige Hülfe des Wermuths Kranke haben heilen sehen, an deren Aufkommen man schon ganz und gar gezweifelt hatte. Man brauchet ihn als eine Lattwerge, als einen Extract durch chymische Arbeit, und als einen Syrop. Man macht davon Eingießungen in Wein, in Bier, und allezeit mit einem bewunderns würdigen Fortgange und Ausschlag; aber alle diese Zubereitungen haben den Fehler, daß sie einen bittern Geschmack beybehalten.

Der Wermuthaquavit hat nicht diesen Fehler; er verbindet mit den Eigenschaften derer anderen Zubereitungen dieses, daß er seiner Bitterkeit ganz und gar benommen, süß und angenehm ist. Man nehme 18 Händevoll, großen oder kleinen, grünen oder dürren Wermuth; wir verstehen durch eine Handvoll so viel, als die Hand eines Mannes halten kann, indem wir noch dazu voraussetzen, daß der Wermuth noch nicht zu seiner vollkommenen Höhe gekommen, und daß er in dem Alter ist, da er anfängt in dem Saamen zu steigen. Weiter nehme man 2 Unzen Zimmet, eine halbe Metze Wacholderbeere, eine halbe Unze von der Angelikwurzel, thue diese Gewürze in 9 Quart Branntewein, lasse es 14 Tage stehen, und schüttle den Krug von Zeit zu Zeit um. Nach diesem destilire man es im Bain-Marie, bey einem starken Feuer. Anfänglich wird der Spiritus weiß, klar und hell, in die Höhe steigend, und ohne daß man es merkt, wird er sich verändern, und in den Recipienten mit einer Ambra-

brasarbe herübergehen. Man muß nicht bestürzt werden, wenn sich dieser Zufall zuträgt, denn er verdirbt die Operation nicht, sondern man muß sie mit der gewöhnlichen Sorgfalt fortsetzen. Wenn man 6 Quart Spiritus bekommen hat, gießet man alles durch den Canal, wovon wir schon gesagt haben, in den Kolben, und distiliret es wieder aufs neue. Man verringert alsdenn das Feuer um einen Grad, das ist, daß es nur langsam, und auf die letzte nur sehr langsam destilirt. Wenn man 5 Quart Spiritus, welcher sehr stark riecht, bekommen hat, so hört man mit dieser ersten Operation auf, und schreitet zu der Zusammensetzung. Man nimmt 5 Pfund Zucker, welchen man in 4 Quart Brunnen- oder Flußwasser zergehen lassen, worzu man ein Quart gutes doppeltes Pommeranzenblüt- Wasser thut. Wenn alsdenn der Syrop gemacht ist, so vermischet man ihn mit den 5 Quart Spiritus, und färbet diese Vermischung roth mit Cochenille und Alaun. Wobey man jederzeit Achtung geben muß, daß man das Maaß des Brunnenwassers nach dem Verhältniß desjenigen Wassers, welches man zum Färben braucht, kleiner mache. Mit der Filtrirung, welche keine große Mühe machen wird, endigt man die Arbeit.

Ich wiederhole es noch einmal, daß dieser Aquavit unter allen der heilsamste und gesundeste ist. Er ist bey denen Mutterbeschwerungen kräftig; er vertreibet die Verstopfung in den Eingeweiden; er erreget den Appetit, und befördert den Uringang. Ein geschickter Apotheker behauptet, daß er die schleimichten Feuchtigkeiten, welche sich

in den Magen ansetzen, verzehrt und schwächt, und daß er ein herrliches Mittel wider die Würmer sey. Man kann sich desselben als ein bewunderswürdiges Mittel, fast bey allen langwierigen Krankheiten, bedienen. Ueberdieß ist er von Geschmack sehr angenehm, wenn man nur nicht einen außerordentlichen Widerwillen vor den Geschmack des Wermuths hat.

Von Macaroni.

Ich habe geglaubt, daß es nothwendig sey, diesen Aquavit also zu nennen, weil er uns vollkommen an den Macaron, (eine Art Zuckergebackenes, von Mandeln, Zucker und Eyerweiß) nicht allein wegen seines Geruchs, sondern auch Geschmacks, erinnert. Er kann unter die angenehmste Aquavite gerechnet werden. Es sind deren sehr wenig, welche von einem allgemeinen Geschmacke sind. Und wenn er auch sonst kein anderes Verdienst hätte, so ist doch dieses nicht ein mittelmäßiges, daß er ohnfehlbar allen Arten von Leuten gefällt. Um diesen so schmeichelhaften Aquavit zu machen, stoße man in einen Mörsel von Marmor ein Pfund bittere Mandeln; man muß wohl Achtung geben, daß keine Abricosenkerne dabey seyn; (denn diese Kerne haben einen herben Geschmack) man thue ein Stück böhmischer Angelik, eines Daumens lang, dazu, lasse es in 9 Quart Branntewein 14 Tage lang stehen, schüttele den Krug öfters um, und wenn diese Zeit vorbey, schütte man alles unter einander, die Mandeln und den Branntewein in den Kolben, lege den Recipienten an den Helm, setze es

es in ein Bain-Marie, und lasse es langsam destiliren. Man unterhalte, so viel als möglich, das Feuer in einer gleichen Hitze, weil es nicht nöthig seyn wird, wieder von neuem zu destiliren. Wenn man 5 Quart Spiritus, der sehr stark nach Mandeln riecht, bekommen hat, so kann man den Syrop mit 5 Pfund Zucker, 3 Flaschen Wasser, und 2 Flaschen doppelten Pomeranzenblüt-Wasser machen. Wenn der Syrop gemacht ist, so muß man die Zusammensetzung anfangen, indem man den Syrop mit dem Spiritus vermischt, und 20 oder 30 Tropfen Citronenessenz dazu thut: alsdenn filtriret man es durch Löschpapier. Diese letztere Arbeit wird keine Mühe verursachen. Nach der Filtrirung wird der Aquavit klar, hell, und denen Augen eben so angenehm, als vor den Geschmack köstlich seyn.

Von der Singuliere.

Dieser Aquavit, welcher noch nicht bekannt ist, ist erst erfunden worden. Man hat ihn Singuliere genennt, weil er es in der That ist. Die einzige Vorstellung von dem, was man zu seiner Zusammensetzung braucht, wird machen, daß man von seiner Eigenschaft ein günstiges Urtheil fällen wird. Er ist ohne allen Widerspruch der vollkommenste und köstlichste unter allen, die ich kenne; aber, um seine Vollkommenheit zu erreichen, muß man weder Sorge noch Kosten sparen. Da dieser Aquavit mit außerordentlich vielen Umständen verknüpft ist, so muß man einen genauen Unterschied bey der Vermehrung oder Verringe-

rung derer Dosen, welche jetzt vorgeschrieben werden, machen, und dieses in Absicht der Eigenschaften derer Ingredienzen, welche man dazu braucht, damit nichts die Oberhand habe, und daß aus allen ein besonderer Geschmack hervorkomme, welcher aber jederzeit sehr angenehm ist. Man nehme also die Schnittchen von 3 schönen Citronen, die Schale von 2 portugiesischen Pomeranzen, 2 Unzen Zimmet, 2 Quintlein Muscatenblumen, 9 Würznegelein, eine halbe Unze Anies, eine halbe Unze Coriander, 2 Quintlein böhmische Angelickwurzel, 1 Quintlein Safran, eine halbe Unze Wacholderbeeren. Wenn alle diese Ingredienzen klein zermalmt und zerstoßen sind, thut man sie in 9 Quart Brannteweín, und läßt sie an der Sonne, oder in einen temperirten Ort, einen Monath lang stehen. Um die Beitzung zu befördern, und zugleich die Vermischung aller Gewürze unter einander zu erleichtern, muß man sehr besorgt seyn, den Krug, oder die Flasche, oft schütteln. Wenn diese Zeit vorbey, schüttet man die Materie in den Kolben, leget den Recipienten davor, verlutirt ihn mit einen Kütt von Mehl, stellet den Kolben ins Bain-Marie, und läßt es Anfangs stark herüber destiliren. Wenn man 6 Quart bekommen hat, schüttet man es in den Kolben, und lässet es wieder herüber destilliren. Bey der Wiederholung der Destilation muß es nicht zu stark, und nicht zu schwach herübergehen, der Spiritus wird alsdenn so viel, als möglich, mit aromatischen Oele vermischt seyn. Wenn man 5 Quart bekommen, muß man mit der größten Aufmerk-

samkeit zur Zusammensetzung schreiten. Erstlich fängt man mit den Syrop an, welchen man mit 5 Pfund Zucker, 3 Quart gemeinen Wasser, 2 Quart doppelten Pommeranzenblüt-Wasser machet. Wenn der Syrop fertig, gießet man den Spiritus dazu, schüttet es wohl unter einander, und kostet es, ob nichts hervorschmecke, ausgenommen die Pommeranzenblüt, welche ein wenig mehr, als das übrige, aber doch nicht zu stark, hervorschmecken soll; und wenn es nöthig ist, die andern Gewürze stärker zu machen, so muß man Essenzen von Citronen, Würznegelein, Zimmet ꝛc. bereit halten, und so viel davon dazu gießen, als nöthig seyn wird, eine Gleichheit unter den Gewürzen hervorzubringen; und wenn man glaubt, daß der Aquavit gut ist, so färbet man ihn roth. Hiezu nimmt man 3 Quintlein Cochenille, ein halbes Quintlein Alaun, und 4 oder 6 Stück Krebskraut, zerstößet diese Stücke sehr wohl in einen Mörsel von Marmor, in dem man von Zeit zu Zeit siedendes Wasser dazu gießet, damit es sich desto leichter mit einander vermenge; und wenn sich diese Färbestücke aufgelöset haben, thut man sie ganz und gar in den Aquavit. Man erinnere sich, daß, wenn man den Aquavit färbet, so muß man das gemeine Wasser bey der Zusammensetzung in Absicht desjenigen, welches man zum Färben braucht, verringern, denn sonst würde man den Spiritus zu sehr schwächen. Wenn der Aquavit gefärbt ist, so hat man das Meiste gethan, und es wird nichts als die Filtrirung übrig bleiben, welcher man auch bald, mit ein wenig Geduld, überhoben ist.

Wenn

Wenn man die rechte Uebereinstimmung der aromatischen Oele unter einander bey der Zusammensetzung getroffen hat, welches auch nicht schwer ist, wenn man sich nur die Mühe geben will, so wird man einen ausgesuchten Aquavit haben, und welcher in der Thot große Eigenschaften haben wird; die Ursache davon ist ganz klar. Die Ingredienzen, aus welchen er zusammengesetzt ist, sind bekannt, daß sie vortrefliche Eigenschaften besitzen: einige zertheilen und vertreiben die Blähungen im Leibe, andere sind gut wider die Mutterbeschwerungen, Lungen- und Brustbeschwerungen ꝛc. also muß das Zusammengesetzte von eben derselben Natur seyn, deßwegen ist dieser Aquavit eben so heilsam als angenehm. Er ist es auch in der That.

Vom Oel der Venus, und Aquavit von Barbade.

Da das Oel der Venus, und der Aquavit von Barbade sehr in der Mode sind, so hat man geglaubt, nicht unrecht zu thun, wenn man von diesen Aquaviten hier redete. Da die Erfindung nicht neu ist, und sie sonst sehr bekannt sind, so wird man nichts von ihren Eigenschaften sagen; sondern sich nur bemühen, dasjenige anzuführen, was man zu ihrer Verfertigung braucht, so wie man es von Leuten, welche es sehr gut gewust, erfahren hat, und welches auch in der That sehr wohl gelungen ist. Man stoße 3 Unzen Feldkümmel-Saamen, 3 Unzen Pastinack-Saamen, 4 Unzen vom Saamen des Daucus Creticus, 4 Quintlein Muscatenblumen, und eine

ne Unze Zimmet sehr klein, lasse dieses Pulver in 9 Quart Branntewein einen Monat stehen, nachher destilire man es im Bain-Marie, Anfangs stark. Wenn man 6 Quart bekommen hat, muß man es wieder in den Kolben thun, und noch einmal destiliren. Wenn man von dieser zweyten Destilation 5 Quart Spiritus bekommen hat, löschet man das Feuer aus, und fängt an, den Syrop auf eine, von der obigen ganz unterschiedenen Art zu machen. Man lässet 4 Quintlein Saffran in 3 Quart Wasser kochen. Wenn der Saffran wohl gekocht. und das Wasser gefärbt hat, gießet man dieses siedende Wasser, welches gelb, und von einem dichtern Wesen, als das Oel ist, auf ohngefähr 7 Pfund Zucker, rühret den Zucker wohl herum, damit er desto leichter zerschmelze. Wenn er zergangen ist, lässet man es kalt werden, und gießet alsdenn den Spiritus auf den Syrop. Die Vermischung wird allzu dick seyn, als daß man es durch Löschpapier wird filtriren können, folglich muß man sich eines Filtrirsacks von Leinwand bedienen.

Der Aquavit von Barbade ist in einer von den americanischen Insuln, welche diesen Namen führet, erfunden worden, entweder, weil die Früchte dieser Lande aromatischer sind, als anderswo, oder, weil diejenigen, welche ihn daselbst machen, eine besondere Methode haben, oder, weil die Ueberfahrt übers Meer einen Einfluß in ihm hat. Es ist gewiß, daß wir ihn nur noch unvollkommen haben nachmachen können. Man hat sich die Freyheit genommen, auf verschiedene Art dessen Verfertigung zu erfüllen. Man hat den Aquavit sehr

stark

stark gemacht: denn dieses ist ein wesentliches Stück des Aquavits von Barbade, und man hat ihn frey unter diesen Namen verkauft. Obgleich die Meynung dererjenigen gegründet ist, welche glauben, daß die allzugroße Stärke dieses Aquavits schädlich sey, so wird man doch nicht unterlassen, die Art und Weise, wie man ihn zusammensetzt, zu sagen: Man thue die Schnittchen von 4 schönen Citronen und 2 Unzen Zimmet in 9 Quart Branntewein, und lasse es 14 Tage stehen; nach dieser Zeit destilire man es ganz sachte im Bain-Marie. Wenn man 7 Quart bekommen hat, so nehme man ganz und gar den Helm ab, werfe dasjenige, was in den Kolben übrig geblieben, als unnütz, weg, wasche den Kolben wohl aus, gieße die 7 Quart Spiritus von der ersten Destilation hinein, thue die Schnittchen von 4 frischen Citronen, und 2 Unzen Zimmet, hinein, befestige den Recipienten an den Helm, und destilire es im Bain-Marie, sehr sachte, so wie das erstemal. Wenn man 4 Quart herübergezogen, gießet man es wieder in den Kolben, und destiliret es zum drittenmal, um den Spiritus zu rectificiren. Wenn man 5, aufs höchste 6 Quart bekommen hat, so hört man auf; alsdenn reibet man 7 Pfund von dem schönsten Zucker zu feinem Pulver, lässet ihn in anderthalb Quart fast gekochtem Wasser zerschmelzen, vermischet den Spiritus mit diesen Syrop, filtrirt es, und man wird in der That einen angenehmen Aquavit bekommen, welcher aber nur alsdenn erst gut zum Trinken seyn wird, wenn er einige Zeit gestan-

den

den hat; dem ohnerachtet aber wird er allezeit noch sehr stark seyn. Man nehme sich wohl in Acht, daß man nicht unmäßig davon trinke, denn sonst würde er die Schlundröhre, und nach und nach, ohne daß man es merkt, die Gesundheit angreifen. Der Aquavit von Barbade ist nach der Verschiedenheit des Geschmacks mancherley. Man macht ihn von Bergamotten, von Muscatenblumen, von Pommeranzen ꝛc. Die Art und Weise zu verfahren, ist bey allen diesen Ingredienzen eben dieselbe, indem man die einen anstatt der andern nimmt. Der Aquavit verändert den Geschmack, ohne daß er dadurch besser wird.

Die Sahne von Barbade läßt sich besser, als das vorhergehende, machen: unterdessen ist sie noch weit stärker. Man nehme die Schnittchen von 3 schönen portugiesischen Pommeranzen, 2 Quintlein Muscatenblumen, 4 Quintlein Zimmet, 12 Gewürznegelein, thue es in 9 Quart Branntewein, lasse es 14 Tage stehen, und destilire hernach im Bain-Marie stark herüber. Wenn 6 Quart Spiritus herübergegangen, gießet man sie wieder in den Kolben, und läßt es von neuem destiliren. Wenn man von dieser zweyten Destilation 5 Quart Spiritus bekommen hat, so ist es genug. Nachher läßt man 6 Pfund schönen feinen Zucker zerschmelzen, welchen man gestoßen, oder, um die Auflösung in 4 Quart Wasser zu befördern, gerieben hat: mehr Wasser darf man nicht dazu thun, denn dieser Aquavit muß ein wenig flüchtig seyn. Man läßt ihn weiß, so wie das Wasser von

Barbade, folglich wird die Vermischung, in Absicht der Filtrirung, keine große Mühe machen.

Ratafia von rothen Früchten.

Man kann, in Absicht des Ratafia, von welchen wir jetzt reden, wohl sagen, daß er das allgemeine Hülfsmittel und Ergänzung derer Aquavite ist. Jedermann macht ihn, jedermann giebt vor, daß er ihn vollkommen mache: und unterdessen unterstehe ich mich, zu versichern, daß nicht 2 Recepte sind, welche mit einander übereinstimmen. Wenn man den Ratafia will recht machen, so muß man rechte zeitige Früchte dazu nehmen, nämlich: 6 Pfund schöne große Kirschen, welche schon so reif worden, daß sie braunroth aussehen, 3 Pfund Himbeere, eben so viel Erdbeere, eben so viel Johannisbeere, 2 Pfund kleine schwarze Vogelkirschen, 1 Pfund große süße Kirschen; man mache die Kerne wohl aus, zerquetsche sie, und lasse sie in ihren Saft an einem kühlen Ort, damit sich ihre Farbe verliehrt, 5 oder 6 Stunden stehen, aber nicht länger, damit es nicht anfange zu gähren; hernach presse man den Saft durch eine Leinwand, welche nicht zu derb gewebt ist, gieße auf jedes Quart Saft ein Quart Branntewein, und auf jedes Quart von dieser Vermischung 4 Unzen geriebenen, oder zu Pulver zerstoßenen Zucker; wenn man alles wohl unter einander gerührt, und 6 Quart Aquavit, sowohl vom Branntewein als Zucker, bekommen hat, so thue man 2 Unzen zerstoßene bittere Mandeln, 4 Würznegelein, 2 Quintlein Zimmet, ein halbes Quintlein Muscatenblumen,

und eben so viel weißen Pfeffer dazu. Wenn man eine größere Menge Aquavit hat, so muß man die Dosen von diesen letztern Ingredienzen allezeit auf eine gleichförmige Art vermehren. Dieses ist die allgemeine Regel, von welcher man niemals abgehen muß. Wenn die Eingießung also geschehen ist, wie gesagt worden, so verstopfe man die Krüge oder Flaschen sehr wohl mit einem Gorkstöpfel, welcher etwas schwer hineingeht, bedecke es mit einem nassen doppelt gelegten Pergamentblatte, binde dasselbe mit einen guten Bindfaden zu, und setze die also zubereiteten Krüge 6 Wochen, oder 2 Monathe, in die Sonne; man muß besorgt seyn, daß man sie 2- bis 3mal des Tages herumrühre und schüttele. Nachher öffnet man die Krüge, und filtriret es. Die Bäume, welche diese Früchte hervorbringen, sind so bekannt, daß es lächerlich seyn würde, eine Beschreibung davon zu geben. Weil aber diese Früchte eigentlich kühlend sind, so würde man unrecht urtheilen, wenn man glauben wollte, daß der Ratafia davon eben dieselbe Eigenschaft haben sollte. Diese Früchte haben ihre Natur, daß man sich also ausdrücke, durch die Vermischung des Branntweins, des Zuckers, und der Gewürze verändert. Es ist bey dem Ratafia von rothen Früchten keine andere medicinische Eigenschaft bekannt, als diese: daß er eine mittelmäßige Oeffnung verschafft. Uebrigens, wenn er keine große Wirkungen in Absicht der Gesundheit hervorbringt, so verderbt er sie zum wenigsten nicht, und hat niemals schlimme Folgen. Da man bemerkt hat, daß das wesentliche Salz der Kirsche eben die

Wirkung hervorbringen würde, als es das Salz der Beeren thut, oder da so viel mehr das centralische Feuer, das sowohl in den einen als den andern von diesen Früchten eingeschlossen ist, und vielleicht durch eben diese Salze in Bewegung gesetzt wird, die Theilchen des Oels dinner machte, und sie in einen Spiritum vermehrte; so ist zu glauben, daß man aus der Kirsche, vermittelst einer guten Gährung, einen natürlichen Wein machen könnte, welcher zum wenigsten eben so gut ist, als derjenige, welchen man von Beeren macht. Man hat es versucht, und die Erfahrung hat gezeigt, daß die Vermuthung sehr wohl gegründet gewesen. Man hat einen vortreflichen Wein gemacht; und es wird sich jedermann sehr leicht eben dieses Vergnügen verschaffen können, wenn er nur eben dieselbe Sorgfalt anwenden wird. Man nehme eine große Menge sehr reife Kirschen, thue das Drittheil Himbeere hinzu, nehme von allen diesen Früchten das Grüne, Schimmlichte und Verdorbene weg, werfe alles in eine kleine Kufe oder Wanne, welche ziemlich groß, und unten mit einen Hahn versehen ist, drücke die Früchte aus, bedecke die Wanne mit einer Leinwand, und lasse die Früchte einige Tage ruhig stehen, so werden sie bald anfangen zu gähren; wenn es langsam anfängt zu gähren, so zerdrücke und zerquetsche man es noch ein oder höchstens 2mal, und die Gährung wird ohnfehlbar, so wie es nothwendig seyn wird, entstehen; man sey nur aufmerksam, daß, wenn die Luft sehr warm ist, man die Wanne in den Keller oder in einen gleichtemperirten Ort setzen muß;

bey

bey Unterlassung dieser Vorsichtigkeit könnten die Früchte sehr leichte sauer werden, und es würde alsdenn alles verdorben seyn. So bald als die Gährung einen angenehmen Weingeruch von sich geben wird, so wird es Zeit seyn, den Wein, vermittelst des Hahnes, von welchen gesagt worden, abzulassen. Man fülle ein kleines Faß, oder große Krüge damit an, und damit nichts verlohren gehe, so kann man das Mark auspressen, so wie man es bey den Beeren gethan; dieses ist eine allgemeine Regel. Wenn der Wein in den Geschirren ist, muß man sich in Acht nehmen, daß man sie nicht verstopft, oder zumacht, denn dadurch würde alles zerbrechen: man läßt ihn also ruhig sein Feuer verbrausen. Wenn man siehet, daß er nur noch schwach aufsteiget, oder arbeitet, bedecket man die Geschirre mit Weinblätter, auf welche man noch Flußsand leget; in diesem Zustande läßet man es bis zum Ende des Sommers, oder gegen den halben Herbst, alsdenn mache man den Wein klar und hell, und thue ihn in Flaschen; wenn man es noch besser machen will, so verspünde man die Geschirre in der Mitte des Herbsts, und warte bis in den Monath Merz, oder April, alsdenn mache man den Wein klar und rein, so wird man versichert seyn, daß man hernach einen von seiner Hefen abgesonderten Wein haben wird, und welcher nicht allein von einer angenehmen Farbe, sondern auch von einen köstlichen Geschmack seyn wird.

Man kann aus eben diesem Grunde von den Kirschen ein sehr spirituöses Wasser machen, wel-

ches man in der Franche-Comte, Elsaß, und in allen den Ländern, wo die kleinen Vogelkirschen sehr häufig sind, mit guten Fortgang probiret. Man nennet dieses Wasser, Kirschwasser, und leget ihm bewunderswürdige Eigenschaften bey. Um dieses Kirschwasser recht zu machen, nehme man eine große Menge Kirschen, oder kleine Vogelkirschen, diese letzteren sind allezeit vorzuziehen; man lasse sie, wie oben beym Wein gesagt worden, gähren. Wenn die Gährung geschehen, so fülle man einen großen Kolben mit Branntewein, welcher zugleich mit seinen Helm und Recipienten versehen ist, schütte den Saft und das Mark, alles unter einander, in den Kolben, welchen man bis auf 2 Drittheil, und mehr nicht, anfüllt. Man destilirt es, bey offnem Feuer, sehr stark, bis das Phlegma kommt, alsdenn muß den Kolben wegnehmen, dasjenige, was man auf den Grund findet, als unnütze wegschmeißen, ihn von neuen anfüllen, und wieder so destiliren, wie gesagt worden, und eben dieses so lange wiederholen, als noch etwas von der Gährung übrig bleiben wird; alsdenn sammle man alles dasjenige, was man von spirituösen Wasser bekommen hat; es wird mit vieler Phlegma vermischt seyn. Um es zu rectificiren, schütte man es in einen Kolben von gemeiner Größe, und destilire es nicht zu stark, und auch nicht zu langsam, alsdenn wird man dasjenige, was man Kirschwasser nennt, bekommen. Wenn es neu ist, so ist es stark, und von einem unangenehmen Geschmack, es wird nur gut, wenn es älter wird. Man hat eines gehabt, von welchem man versicherte, daß es 303 Jahr alt gewe-

gewesen. Es sey alt, oder neu, so ist dessen Gebrauch gut, weil man behauptet, daß es sehr vortreflich wider die Unverdaulichkeit sey. Die Erfahrung hat gezeigt, daß diese Meynung nicht übel gegründet sey. Man kann nach der Art und Weise, von welcher jetzt geredet worden, auch spirituöse Wasser von Erdbeeren und Himbeeren machen.

Ratafia von Nelken, oder Gartennegelein.

Obgleich überhaupt alle Nelken, in Absicht ihrer Verschiedenheit, unter einander gut seyn können, so sind sie doch nicht alle auf eine gleiche Art geschickt, den Ratafia davon zu machen, welcher diesen Namen führt. Man kennt deren nur eine Gattung, welche dazu dienen kann; dieses ist eine kleine einfache Nelke, welche überhaupt aus 4 Blättern zusammengesetzt ist, von einer dunkelrothen, fast schwarzen Farbe, und welche sehr sammetartig aussieht; ihre Wurzel bringet gemeiniglich eine große Menge von Stielen hervor, davon jeder eine oder mehrere Blumen trägt. Man lobet die Eigenschaften oder Tugenden von dieser Art Nelken sehr. Man machet davon einen Syrop und eine Lattwerge, welche man in das destilirte Wasser von sauren Klee einrühret, und bey den Fiebern verordnet. Man sagt auch, daß der gekochte Auszug von dieser Blume eine bewundernswürdige Herzstärkung sey, welche bey denen bösartigen Fiebern sehr dienlich ist, indem er den Durst stillet, und das Herz stärket. Man versichert endlich, daß, wenn man sie als Ratafia braucht, sie ein sehr gutes Mittel wider die Un-

Unverdaulichkeit, und wider die Würmer sey, und sein Geschmack hat seine Annehmlichkeit, ob er gleich nicht sehr aromatisch ist. Man sammle nach Aufgang der Sonne, und bey einem sehr heitern Wetter, so viel Nelken, daß man damit dasjenige Geschirr, welches man dazu bestimmt, anfüllen kann; man muß diese Blumen sehr wohl, Blatt vor Blatt, lesen. Ferner muß man auch das Weisse davon wegthun, und nichts, als das Rothe davon behalten. Wenn der Krug, oder das Geschirr, sehr wohl mit Blumen angefüllt ist, so thut man einige Würznegelein, ein wenig Zimmet, und ein wenig Muscatenblumen hinzu; man muß aber hierbey vorsichtig seyn, um nicht zu viel von diesen Ingredienzen hinein zu thun, denn die Nelke muß allezeit den Vorschmack haben; alsdenn gießet man auf diese Ingredienzen so viel Branntewein, als das Geschirr fassen kann, stopfet es wohl zu, und stellet es 6 Wochen an die Sonne. Wenn diese Zeit vorbey, werden die Blumen ihre Farben und ihren Geruch verlohren haben, und indem der Branntewein dieses gut an sich gezogen hat, gieße man ihn durch ein Haarsieb, damit sich die Blumen, welche ganz weiß, und folglich unnutz worden, davon absondern. Alsdenn lasse man 6 Unzen Zucker in einer ziemlichen kleinen Menge Wasser über dem Feuer zergehen, und thue es zu einem Quart Branntewein. Wenn man davon zum Exempel zu 6 Quart gebraucht hat, so kann man es durch ohngefähr 2 Quart Wasser, mehr oder weniger, je nachdem man den Natafia stark haben will, mäßigen. Wenn der Syrop also

ge-

gemacht worden, thut man ihn zu dem Branntewein, gießet alles in einen Krug, stopfet ihn wohl zu, und stellet ihn noch einmal 3 Wochen an die Sonne. Wenn der Ratafia nach diesem ein wenig trübe ist, so filtriret man ihn, und bedienet sich desselben.

Ratafia von *Cassia lignea*, oder Mutterzimmet.

Nach der Meynung gewisser Leute ist der Ratafia von der Frucht der Cassia lignea, oder Mutterzimmet, der beste und gesundeste unter allen; er hat den Vorzug vor den berühmtesten Aquavits; mit einem Wort: es ist ein vortreflicher Aquavit, Wir wollen nicht über den Geschmack streiten; er ist nach den Character der Personen verschieden; sondern auf das geschwindeste die Art und Weise, wie man diesen berühmten Ratafia vollkommen machen kann, vorschreiben. Man nehme 16 Pfund Früchte von der Cassia lignea, lese sie Kern vor Kern aus, zerdrücke sie in einen großen Topf, schütte sie also ausgedrückt in einen Krug, gieße 9 Quart Branntewein darauf, und thue zu jedem Quart 6 Unzen geriebenen Zucker, und wenn man will, kann man auch einige Würznegelein, und ein wenig Zimmet, aber sehr wenig, dazu thun. Das Aromatische der Cassia lignea, oder Mutterzimmet, vermischt sich nicht leicht. Man setzet den Einguß 2 Monathe in die Sonne, nachher filtrirt man ihn, und man wird einen schönen Aquavit, nicht allein in Absicht seiner Farbe, sondern auch seines Geschmacks, welcher angenehm ist, bekommen.

Seine Tugenden, sagt man, sollen unendlich seyn. Was uns anbetrifft, wollen wir nichts dazu sagen; man weiset die Ungläubigen zu der Erfahrung, welche sie davon überzeugen muß; sie können es ohne Gefahr probiren: denn die Cassia lignea, oder Mutterzimmet, ist an sich selbst nicht gefährlich.

Ratafia von grünen wälschen Nüssen.

Es scheinet, als ob diese Frucht nichts in sich habe, wovon man sich bey deren Gebrauch einen glücklichen Ausgang versprechen könnte; ihr Geschmack ist von einer unausstehlichen Schärfe; sie giebet beym Einguß eine schwarze Farbe, wie Dinte, und ihr Aromatisches ist von geringer Wichtigkeit; man muß aber nicht allezeit das Angenehme suchen: das Nützliche verdienet besonders unsere Aufmerksamkeit. Und da man den präparirten Nüssen bewundernswürdige Eigenschaften beyleget; so glaube ich, daß dieser Ratafia gar wohl seinen Platz nach der Ratafia von der Cassia lignea nehmen könne. Man nehme also 60, oder gar 100 Nüsse, wenn sie zu ihrer ganzen Größe gelanget sind; doch muß man nicht warten, bis die Hälfte der welschen Nuß aus der harten Schaale ausgemacht ist, das ist: daß die innere Frucht, oder der Kern, geiferig sey; man zerquetsche diese Nüsse, mit ihrer Schaale, in einem Mörser von Marmor, thue sie in einen Krug, gieße zu dieser Menge Nüsse 8 Quart Brannte- wein, verstopfe den Krug, und lasse es einen Monath stehen. Nach dieser Zeit gieße man den Aquavit durch ein feines Haarsieb, ohne das

Mark,

Mark, welches alsdenn unnütz ist, auszudrücken. Man thue alsdenn den Aquavit wieder in den Krug, und zu jedem Quart Brannteweın drey Viertelpfund geriebenen oder gestoßenen Zucker, 15 Würznegelein, anderthalb Unzen Zimmet, und 2 Quintlein Muscatenblumen; man lasse den Einguß wieder 3 Wochen stehen; zu Ende derselben gieße man den Ratafia durch den Filtrirsack, er wird eben nicht eine allzu angenehme Farbe haben, aber sein Geschmack wird erträglich, und seine Eigenschaften bewundernswürdig seyn; er ist ein herrliches Mittel wider die Würmer; er erreget den Schweiß, zerstreuet die Blähungen, treibet den Urin, und heilet die Unverdaulichkeit. Man kennet aus der Erfahrung einen Theil von diesen guten Wirkungen. Es wird auch gesagt, daß man ihn bey allen Arten von Fällen brauchen könne, vor welches man aber nicht stehen will.

Ratafia von Quitten.

Die Quitte ist sehr aromatisch. Man kann also einen vortreflichen Ratafia aus ihr machen. Es giebt deren 2 Arten, die männliche und die weibliche Quitte. Diese letztere Gattung, welche größer und von einer schönern Farbe, ist allezeit vorzuziehen. Man nehme sehr reife und schöne Quitten; man erkennet diese Eigenschaft an ihrer Farbe, denn sie ist alsdenn sehr hellgelb, und ein wenig bleicher, als die Citrone. Da diese Früchte jederzeit stachelicht und haaricht sind, so wischet man die Haare mit einer weissen Leinwand rein ab; alsdenn bedienet man sich eines Zucker-Reibeeisens, um das Fleisch und Schaale bis zu den

Ker-

Kernen, welche man wegschmeißt, zu reiben. Wenn also eine hinlängliche Menge von dieser Frucht zubereitet worden, trägt man es in den Keller, um allda 24 Stunden gähren zu lassen, und wenn es alsdenn ein wenig sauer schmeckt, so wird es Zeit seyn, es durch eine Leinwand zu pressen, und dieses muß mit grosser Stärke geschehen, damit aller Saft herauskomme. In 6 Quart von diesem Saft lasse 3 Pfund Zucker zergehen, wozu man 4 Quart Brannteweín, 2 Quart Spiritus vini, 12 Würznegelein, eine Unze Zimmet, und 1 Quintlein Muscatenblumen thut. Wenn die Vermischung geschehen, so verstopfe man die Krüge wohl, und setze sie an einen temperirten Ort. Es würde überflüßig seyn, zu sagen, daß man sie an die Sonne setze, indem sie zu derjenigen Jahrszeit, in welcher man diesen Ratafia macht, fast gar keine Kraft mehr hat: denn die Quitten werden selten vor den October reif. Um es recht gut zu machen, müßte man diesen Ratafia im Winter unterlassen, damit man ihn im Sommer an die Sonne setzen könnte. Es wird versichert, daß man durch dieses Mittel einen vortrefichen Ratafia bekommen wird; er wird auch nachdem er durch den Filtrirsack gegossen worden, eine schöne gelbe Ambrafarbe haben. Es sind keine große Tugenden, zum wewenigsten in Absicht der Anzahl, von diesem Ratafia bekannt: er hat aber eine vortrefliche, und welche nicht zu verachten ist, nämlich, daß er den Leib sehr stark verstopft. Man kann nach dieser Art Ratafia machen, welche bis jetzt unbekannt sind, wenn man nämlich anstatt der Quitten

Aepfel,

Aepfel, Birnen, und andere Arten von Obst dazu nimmt.

Ratafia von der Angelik.

Man wird dasjenige, was anderswo von den Tugenden dieser Pflanze gesagt worden, nicht wiederholen, sondern nur allein bemerken, daß, da sie einen sehr lieblichen Geruch hat, man auch davon einen eben so gesunden, als angenehmen, und mit wenigen Kosten verknüpften Haus-Ratafia machen kann. Man nehme die Angelike in der Jahrszeit, in welcher sie ihre größte Kraft hat, das ist, wenn der Stamm in seiner gehörigen Größe ist: doch muß man nicht warten, bis die Blüte verblühet ist. Man wirft die Blätter, als unnütz, weg, schneidet die Stiele klein, zerquetschet sie in einen Mörser von Marmor, füllet damit einen Krug bis in die Mitte desselben an, schüttet darauf so viel Brannteweín, als der Krug in sich enthalten kann, verstopfet und macht ihn wohl zu, und setzt es auf diese Art einen Monat in die Sonne; alsdenn gießet man den Einguß in einen andern Krug, lässet ihn wohl auslaufen, damit nichts verlohren gehe; thut zu jeden Quart Aquavit 6 Unzen geriebenen Zucker, ein wenig Zimmet, ein wenig Muscatenblumen; alles mit Vorsichtigkeit, damit man der Angelike, welche den Vorschmack haben muß, nicht schade; setzet den Aquavit wieder einen Monat in die Sonne, und nachher filtrirt man es durch den Filtrirsack. Man macht den Zelierie, und fast alle Pflanzen von dieser Gattung, auf eben diese Art, und mit eben den Dosen.

Ratafia

Ratafia von Anies.

Diese Pflanze ist an seinem Ort beschrieben worden. Um einen gemeinen Ratafia davon zu machen, zerstoße man ein halbes Pfund grünen Anies, ein Viertelpfund Coriander, eine halbe Unze Zimmet, und ein Quintlein Muscatenblumen, thue alles in 9 Quart Brannteweín, und lasse es einen Monat stehen; man sey besorgt, den Aquavit mit Zucker süß zu machen, ehe man den Krug verstopft. Man nehme zu jedem Quart Brannteweín 6 Unzen Zucker, zerstoße ihn, in Stücke, fast wie eine Faust groß; tunke jedes Stück in gemeines Wasser, und wenn man es gleich wieder herausgethan, werfe man es, wenn es viel Wasser an sich gezogen, in den Krug. Diese kleine Operation ist zu 2 Sachen nothwendig; erstlich, um das Schmelzen des Zuckers zu erleichtern, indem er sich sehr schwer auflöset, und zum 2ten, der Stärke des Brannteweins zu schwächen, denn ohne diese Vorsichtigkeit würde der Aquavit zu stark seyn. Nach dem vorgeschriebenen Monath filtrirt man den Einguß durch den Filtrirsack.

Ratafia von hitzigen Saamenkörnern.

Der Kümmel ist wenig vom Feldkümmel unterschieden. Man brauchet oft den einen anstatt den andern. Der Feldkümmel ist eine Pflanze, welche überall in Frankreich und andern Gegenden fortkommt. Der ordentliche Kümmel kommt ursprünglich aus der Insul Maltha, woher wir ihn bekommen, und dieses ist, wie man glaubt, der größte Unterschied. Der Fenchel siehet dem

Anies, sowohl in Absicht des Stammes als des Korns, sehr ähnlich. Man hat davon zweyerley Gattungen; der Saame von dem einen ist ein wenig bitter, und der Saame von dem andern süßer. Man muß jederzeit die letztere Art vorziehen. Der Fenchel ist sehr gemein, weil er sehr leicht in allen Gärten wächset. Da die Tugenden von diesen Saamenkörnern fast alle einerley sind, so würde es lächerlich seyn, sich länger dabey aufzuhalten. Die 4 größern so genannten hitzigen Saamenkörner sind: der Anies, der Kümmel, der Feldkümmel, und der Fenchel; die 4 kleinern sind: Eppich, Petersilien, Ammey, oder wilder Bärwurz, und Amome, das ist, Steinpeterlein. Die Saamenkörner des Zellerie, des Eppichs, der Petersilien, sind einander so gleich, in Absicht der Tugenden, daß man ohne Schaden die einen anstatt der andern nehmen kann. Man hat bey dem Zellerie vom dem Eppich geredet, und es würde lächerlich seyn, uns bey den Petersilien aufzuhalten: er ist allzu bekannt, als daß man glauben sollte, daß jemand einen Unterricht davon nöthig habe. Die Ammey ist eine wilde Pflanze, welche auf den Wiesen wächset Außer der Tugend, daß er die Blähungen im Leibe zertheilt und vertreibt, empfehlen ihn einige Verfechter wider die Unfruchtbarkeit der Weiber, und man hält ihn auch bey allen Magenkrankheiten vor sehr dienlich. Der wilde Bärwurz wächset ebenfalls auf den Wiesen; er hat ein wenig breiters Blatt, als der Bärwurz in Gärten; seine Blüte ist gelb. Man muß sich wohl in Acht nehmen, daß man nicht

nicht den Namen dieser Ammey mit andern verwechselt; denn es haben verschiedene Arten von Früchte, zum Exempel, die Saamenkörner der Würznegelein, des Pfeffers aus Jamaica, und andre, diesen Namen. Diejenige, von welcher wir hier reden, heißt Steinpeterlein. Sie wächset, wie alle die andern geringen Pflanzen, auf den Wiesen, und sie hat gleiche Tugenden mit den andern, weil sie auf eine gleiche Art einen Ueberfluß an Salz und aromatischen Essenzöl besitzt. Mit den Saamenkörnern von diesen 8 Pflanzen, (welche alle die Blähungen im Leibe zertheilen) verfertigt man gemeiniglich einen sehr berühmten Ratafia, indem sehr viele Personen, welche dadurch sind geheilet worden, nicht aufhören, ihn zu schätzen. Seine größte Tugend besteht darinn, daß er die obern und untern Blähungen vertreibt, und diese Wirkungen geschehen plötzlich, so, daß man unmöglich daran zweifeln kann. Er kann auch noch andere Tugenden haben, welche man aber weniger empfindet, und also nicht so berühmt sind, als diejenige, von welcher wir jetzt geredet haben. Man nehme also 2 Unzen von jeden Korn, oder hitzigen und warmen Saamen, sowohl von den größern als kleinern, welches in allen 1 Pfund ausmachen wird, zerstoße diese Körner in einen Mörser, thue sie in 9 Quart Brannteweín, lasse sie 6 Wochen stehen, werfe, wie wir bey dem Ratafia von Anies gesagt haben, 6 Unzen Zucker in jedes Quart Branntewein; man zerbreche den Zucker, in Stücken, welche so groß sind wie eine Faust, und tunke jedes

Stück,

Stück, ehe man es im Branntewein wirft, in gemeines Wasser. Wenn der Einguß geschehen, filtrire man den Ratafia durch den Filtrirsack, unnd je länger man ihn aufhebt, desto besser wird er.

Ratafia von Kernenwasser.

Man kann von diesem Ratafia dasjenige sagen, was wir bey dem Ratafia von rothen Früchten gesagt haben, daß er nämlich sehr nützlich im Hauswesen, und eben so gemein sey, weil man ihn mit eben so wenigen Kosten macht. Man würde nicht davon reden, wenn nicht die Methode gar sehr von den gemeinen Methoden unterschieden, und unendlich besser wäre; die Erfahrung wird diejenigen davon überzeugen, welche sich derselben bedienen. Man nehme 1 Pfund Abricosenkerne; wenn sie jährig sind, zerstoße man sie nicht; wenn sie aber älter sind, zerstoße man sie sehr grob. Man nehme sich wohl in Acht, daß man sie nicht klein stoße, denn sonst würde der Aquavit so trübe werden, daß man ihn nicht mehr klar machen kann. Wenn wir von Kernen reden, so verstehen wir nur dadurch den von seiner Schaale ausgemachten Kern. Man gieße auf diese grob zerstoßene Kerne 9 Quart Branntewein, thue eine halbe Unze Zimmet, ein Quart Pommeranzenblüt-Wasser, und auf jedes Quart Branntewein 6 Unzen dazu; man merke, daß man den Zucker in Stücken schlagen, sie in gemeines Wasser tunken, und alsbald in den Einguß werfen muß. Also läßt man es 6 Wochen stehen.

Nach dieser Zeit filtrirt man den Aquavit durch den Filtrirsack, und man wird einen sehr angenehmen Ratafia bekommen.

Wenn man keinen fremden Geschmack bey den Kernen haben will, so kann man die Angelik und den Zimmet unterdrücken, oder weniger nehmen, aber niemals die Pommeranzenblüte, welche sich außerordentlich wohl zu den Kernen schicket.

Ratafia von Wacholderbeeren.

Dieser Ratafia hat seine Verdienste wegen der guten Wirkungen, welche aus seinem Gebrauche entstehen. Um ihn eine gewisse Einheit des Geschmacks, welche nicht weniger als angenehm ist, zu benehmen, so folge man diesem Verfahren: Man zerstoße ganz grob ein halbes, oder drey Viertelpfund wohlausgesuchter Wacholderbeere, thue sie in 9 Quart Branntewein, nebst 2 Unzen Zimmet, 12 Würznegelein, 2 Quintlein Muscatenblumen, 1 Quintlein Coriander, zu jeden Quart Branntewein ein halbes Pfund Zucker, welchen man über dem Feuer in 2 Quart Brunnenwasser zergehen lasse. Wenn der Syrop gemacht, gieße man ihn zu den übrigen Einguß in den Krug, stopfe und mache ihn gleich zu, und setze ihn 6 Wochen in die Sonne, oder in eine mäßige Wärme; nachher gieße man es durch den Filtrirsack, und er wird fertig seyn.

Ratafia von Pommeranzenblüten.

Die Art von Ratafia, von welcher man jetzt die Zusammensetzung ertheilen wird, kann, wenn er mit Fleiß verfertigt wird, mit den besten und vor-

vortreflichsten Aquavits verglichen werden. Man macht ihn auf dreyerley Arten, welche jedermann bekannt seyn können, welche man aber sehr selten recht macht. Die erste macht man, indem man frisch gesammlete Blüten dazu braucht. Man nehme 3 Pfund Blätter von Pommeranzenblüten, denn nur dieser Theil kann dazu dienen, das übrige, ob es gleich aromatisch, ist allzu schwarz und allzu bitter, als daß man es brauchen könnte: man wirft es also, als unnütz, weg. Man gießet auf diese 3 Pfund Blätter von Pommeranzenblüte 9 Quart Brantewein, setzet den Krug, welcher wohl zugestopft ist, einen Monat an die Sonne; nachher thut man ein halbes Pfund pulverisirten Zucker zu jeden Quart Branntewein, stopfet den Krug wieder sehr wohl zu, und setzt ihn von neuen, bis zu Ende der warmen Zeit, an die Sonne; man sey besorgt, es oft umzurühren, damit sich der Zucker nicht an den Grund setze, und dessen Zerschmelzung dadurch verhindert werde. In der Mitte des Octobers, oder zu Anfange des Novembers gieße man den Aquavit durch den Filtrirsack, und er wird fertig seyn.

Mit der zweyten Art zu machen verhält sichs folgendergestalt: Man zerschmelze sechstehalb Pfund Zucker in anderthalb Quart Wasser, und lasse ihn in einer Pfanne sehr stark kochen: er wird gut gekocht seyn, wenn man, nachdem man den Schaumlöffel in die Pfanne gethan, und denselben hernach in der Luft geschüttelt, den Zucker in Gestalt einer Erden herabfallen siehet. Hier muß man besorgt seyn, 3 Pfund wohlausgelesene Blätter von Pommeranzenblüte, wie oben gesagt worden,

den, bereit zu halten. So bald als der Zucker stark gekocht, werfe man die Blüte in die Pfanne, lasse sie einige Augenblicke in diesem Zustande, damit sie Zeit bekomme, ihr Oel von sich zu geben, und rühre diese Vermischung ohnaufhörlich herum. Wenn man siehet, daß die Blüten anfangen braun zu werden, so nehme man die Pfanne vom Feuer, gieße zu verschiedenenmalen 1 oder 2 Quart Branntewein dazu, damit der Zucker nicht anschieße; alsdenn thue man alles in den Krug, welchen man zum Einguß bestimmt hat, wozu noch das übrige von dem Branntewein kommt, so, daß in allen 9 Quart, mehr aber nicht, seyn; man mache den Krug wohl zu, und setze ihn 6 Wochen an die Sonne: nach Verlauf dieser Zeit gieße man den Ratafia durch den Filtrirsack. Man bemerke, daß diese Arbeiten mit der größten Geschwindigkeit auf einander folgen müssen; denn wenn man langsam dabey wäre, so würde man auf einer Seite Gefahr laufen, daß der Zucker anbrennete, und auf der andern Seite, daß der Branntewein verrauchte; dieses sind 2 Schwierigkeiten, vor welchen man sich wohl in Acht nehmen muß.

Die dritte Art verdienet eine besondere Aufmerksamkeit: denn man kann durch Nachläßigkeit verdrießliche Umstände ausgesetzet werden. Man lasse in einer Pfanne 3 Pfund Zucker schmelzen; zu dieser ersten Arbeit brauche man 3 Nößel Brunnenwasser. Wenn der Syrop 3 oder 4mal aufgekocht, werfe man 2 Pfund wohl gelesene Pommeranzenblüt hinein, und nachdem man sie mit den Schaumlöffel beständig herumgerühret,

ret, nehme man alsdenn die Pfanne vom Feuer, gieße den Syrop und die Blüte in einen irrdenen Topf, welcher noch nicht gebraucht worden, thue 6 Quart Branntewein dazu, decke den Topf wohl zu, oder verleime den Deckel mit einer Kütt von Mehl, damit der Spiritus nicht ausrauche, und setze es auf diese Art 8 Stunden ins Bain-Marie. Man muß wohl Achtung geben, daß man das Feuer nicht zu stark mache; denn bey Ermangelung dieser Aufmerksamkeit wird man einige Gefahr laufen, da nämlich die innere Luft, welche durch das heftige Feuer ausgedehnt worden, und überall einen Ausgang sucht, daß das Geschirre mit einer gewaltsamen Austreibung zerplatzte. Man wird also wohl thun, wenn man jederzeit ein sehr schwaches Feuer im Bain-Marie, und den Topf in einer gemäßigten Hitze unterhält. Es können also alle widrige Zufälle vermieden werden, wenn man nur Vorsichtigkeit anwenden wird. Nach der Zeit von 8 Stunden lasse man das Geschirr bis auf den andern Tag stehen, und kalt werden, und gieße den Ratafia alsdenn durch den Filtrirsack.

Alle diese drey Methoden sind gut. Die erste erfordert fast keine Sorge, aber sie dauret am längsten; die zweyte ist ein wenig mühsamer, aber besser, und endlich die dritte ist die mühsamste, sie ist aber die allerkürzeste: denn in einer Zeit von 2 Tagen hat man einen Ratafia, welchen man trinken kann, und welcher gesund, angenehm und vortreflich ist.

Scuba.

Der Saffran ist der Grund von diesem Aquavit. Man nennet die zarten Stänglein einer Blume, welche von einer sehr bleichblauen Farbe ist, Saffran. Wenn die Blüte sehr verblüht ist, sammlet man sie, reißet sie von den Stängeln, welche sehr lang, und dunkelroth sind, ab, lässet sie in den Schatten trocknen, und dieses ist es, was man Saffran nennet. Da er bey medicinischen Zubereitungen sehr gebraucht wird, so kann man urtheilen, daß er große Tugenden besitze. Die nordischen Völker in Europa machen davon einen starken Gebrauch, indem sie so gar gemeine Speisen damit würzen; es scheint also, als ob der Scuba seinen ersten Ursprung von ihnen habe. Die Franzosen sind wegen der Annehmlichkeiten dieses Aquavits nicht einig; einige befinden ihn als unerträglich und unschmackhaft, andere ziehen ihn denen besten vor. Ohneracht dieser Verschiedenheit des Geschmacks, so hat der Scuba in Frankreich kein geringes Ansehen. Man schütte in 6 Quart Branntewein 2 Unzen Saffran, 1 Unze Wacholderbeere, 1 Unze Anies, 1 Unze Zimmet, 1 Unze Coriander, 2 Quintlein von der Angelikenwurzel, 1 Quintlein Muscatenblumen, und 8 Gewürznegelein; zerstoße alle diese Ingredienzen ganz grob; thue zu jedem Quart Branntewein ein halbes Pfund Zucker, welchen man in Stücken schlagen, jedes davon in gemeines Wasser tunken, und alsdenn in den Einguß werfen muß. Man stopfe den Krug wohl zu, setze ihn an einen temperirten Orte, und rühre ihn oft um.

Zu Ende dreyer Wochen sehe man, ob der Zucker ganz und gar zerschmolzen: wenn er es nicht ist, so zermalme man ihn vollends mit der Hand; man versuche, ob der Aquavit hinlänglich süß ist: wenn er es nicht ist, so thue man noch mehr Zucker hinzu; und wenn zu wenig Saffran drinnen, und es gar nicht dick ist, so thue man noch eine halbe Unze davon hinzu, um es stärker zu machen. Man lasse alles wieder 3 andere Wochen stehen, und filtrire hernach den Scuba durch den Filtrirsack; ein einzigesmal wird dazu hinlänglich seyn: er wird vielleicht trübe, dick und ölicht seyn, man muß ihn aber nicht anders verlangen; denn dieser Aquavit hat die besondere Eigenschaft, daß er sehr dick ist, und ein dichtes Wesen hat. Es ist zu schlüßen, daß, wenn man mit Sorgfalt die Dosen bey dessen Zusammensetzung nimmt, der Scuba von einem allgemeinern Geschmack seyn wird, als derjenige, welchen man gemeiniglich verkauft, und welchen man 1000 verschiedene Geschmackes giebt; er soll auch sehr heilsam seyn, weil alle die Ingredienzen, welche man dazu braucht, mit einander übereinstimmen. Die Erfahrung lehret, daß er sehr gut wider die Unverdaulichkeit, vor die Brust, und noch mehr wider die Mutterbeschwerungen sey; imgleichen ist er herzstärkend, und vertreibt die Blähungen im Leibe.

Ratafia von Citronen.

Es ist nichts leichters, als einen köstlichen Ratafia mit Citronen zu machen, und welcher von dem destilirten Aquavit von eben dieser Frucht nicht sehr, zum wenigsten was den Geruch anbe-

betrifft, unterschieden seyn wird. Man nehme 3 große, oder 4 kleinere schöne Citronen, mache Schnittchen daraus, thue sie in 6 Flaschen mit Brannteweín, zu jedem Quart Branntewein 7 Unzen Zucker; man lasse aber den Zucker vorher in ein wenig Wasser zerschmelzen, ehe man ihn in den Krug thut: lasse den Einguß 2 Monate stehen, und alsdenn gieße man ihn durch den Filtrirsack. Man wird über die Güte und Schönheit des Ratafia erstaunen, besonders wenn man sich die Mühe giebt, ihn roth zu färben.

Früchte auf Branntewein zu setzen.

Diese Arbeit gehört eigentlich nicht in unserm Bezirk: da sie aber einige Aehnlichkeit mit dem Ratafia hat, so würden wir uns ein Bedenken machen, sie wegzulassen. Es giebt wenig Früchte, welche man nicht auf Branntewein setzen könnte, doch glaube ich nicht, daß es möglich sey, sie alle ohne Unterscheid, und mit einem gleichen Fortgange zu gebrauchen. Die Pfirschen, die Abricosen, und die kleinen gelben Pflaumen, sind allein diejenigen Früchte, welche am besten gerathen: daher habe ich mir vorgenommen, nur von diesen allein zu reden. Wenn man neugierig ist, auch mit denen andern Versuche zu machen, so kann dasjenige, was man jetzt zeigen wird, zu einem Modell dienen. Man nehme 60 schöne Pfirschen; sie müssen aber nicht ganz und gar reif seyn; diese Frucht ist gemeiniglich sehr haaricht, man muß sie also mit einer gelinden Bürste abbürsten, und mit einer weissen Leinwand abwischen, alsdenn zerschneidet man sie in die Länge

ge bis auf den Kern, damit der Syrop bis in das Innere dringen kann. Wenn alle die Pfirschen also zubereitet seyn, so lasse man über dem Feuer 4 Pfund Zucker in 3 Quart Wasser zerschmelzen, und sey besorgt, denselben mit dem Weißen vom Ey zu läutern, das ist, man werfe, wenn der Syrop zum erstenmal anfängt zu kochen, das Weiße von einem wohl gerührten, und fast in Schaum verwandelten Ey, hinein, rühre den Syrop mit den Löffel herum, und wenn das Eyweiß durch das Kochen hart geworden, wird es alle Unreinigkeiten des Zuckers an sich ziehen. Wenn man es alsdenn oben schwimmen sieht, muß man es mit dem Schaumlöffel wegnehmen, uud wegschmeißen. Wenn der Syrop klar und hell gekocht; (den Grad dieses Kochens kann man dadurch erkennen: man lasse den Löffel auf den Nagel des Daumens ablaufen, und wenn der Tropfen eine runde Gestalt behält, ohne daß er läuft, und sich nicht sehr ausbreitet, so wird der Syrop gut seyn;) alsdenn lege man alle die Pfirschen, eine nach der andern in eine Confectpfanne, und rühre sie sachte herum; diese Arbeit nennt man das Bleichen oder Waschen. Wenn die Pfirschen anfangen werden, ein wenig ihre Farbe zu verändern, so nehme man sie geschwind vom Feuer weg, damit sie nicht, wenn sie zu sehr kochen, Teig werden, wodurch sie ohne Hülfe verdorben würden. Hernach breite man sie auf eine weiße Leinwand aus, damit sie alles ihr Wasser von sich geben können; zu diesem Ende lege man sie auf diejenige Seite, wo sie eingeschnitten worden. Während der Zeit, da die

Früchte ihr Wasser ablaufen lassen, koche man vollends den Syrop, und läutere ihn zum zweytenmal, mit einem Eyweiß, auf eben die obige angezeigte Art; und wenn der Syrop abgeschäumt und geläutert ist, läßt man ihn stark kochen. Den Grad des Kochens erkennt man, wenn man mit dem Löffel in die Pfanne tunkt, und alsdenn denselben in der Luft bewegt: fällt alsdenn der Zucker in Gestalt einer Feder herunter, so wird der Syrop gut seyn, und man wird die Pfanne vom Feuer wegthun. Unterdessen da der Syrop kalt wird, lege man die Pfirschen, welche wohl abgetröpft seyn, in eine gläserne Flasche, welche eine sehr weite Oeffnung hat. Wenn nun der Syrop fast kalt seyn wird, so mische man 6 Quart guten Branntewein darunter, und gieße diese Vermischung auf die Pfirschen, in die gläserne Flasche. Anfänglich werden sie in den Aquavit herumschwimmen, aber auch nach und nach wird sie der Zucker und der Branntewein durchdringen, und sie werden sich alsdenn auf den Grund der Flasche setzen. Dieses ist das Kennzeichen, woran man erkennen kann, daß sie gut zum Essen sind.

Die Zubereitung der Abricosen auf Branntewein ist eben dieselbe, welche wir jetzt beschrieben haben, ausgenommen daß die Dosen von Zucker, Wasser und Branntewein unterschieden seyn. Man nehme zu 60 Abricosen 2 Pfund Zucker, 2 Quart Wasser, und 4 Quart Branntewein.

Die kleinen gelben Pflaumen werden auf unterschiedene Art zubereitet: Man nehme 150 von diesen

sen Pflaumen, sammle, oder nehme sie selbst ab, damit man versichert ist, daß sie noch nicht viel sind angegriffen, oder betastet worden; (sie müssen nicht gar reif seyn) man wische sie mit einer weißen Leinwand ab, zersteche sie rund herum mit einer Stecknadel, thue sie einige Stunden mit ein wenig Eßig ins Wasser; dieses Saure erhält ihnen ein grünes und helles Ansehen, welches angenehm ist; man bleiche oder wasche sie eben so, wie man bey den Pfirschen gesagt hat, das ist, in einen hell gemachten Syrop, welcher aus 2 Pfund Zucker und 2 Quart Wasser bestehet. Während daß ihr Wasser abläuft, lasse man den Syrop vollends kochen, nehme ihn vom Feuer weg, gieße ihn in einen irrdenen Topf, thue die Pflaumen dazu, und lasse sie 24 Stunden darinn, damit sie den Zucker annehmen; nach diesem nehme man sie heraus, und lasse sie noch einmal abtropfen. Wenn man den Syrop in die Confectpfanne gethan, und ihn auf die obige Art hat stark kochen lassen, nehme man ihn vom Feuer weg, und während daß er kalt wird, lege man die Pflaumen in die gläserne Flasche. Wenn nun der Syrop kalt ist, thue man 4 Quart Brannteweín dazu, und gieße diese Vermischung auf die Früchte.

Essenzöl von Lavendel.

Man nehme Lavendelblüten, und fülle damit, ohne sie zu reinigen, den halben Theil eines Kolbens an. Hierzu schütte man so viel Wasser, daß es 2 Finger hoch über den Blüten schwimmet, befestige den Kolben an den Schnabel des Helms, setze ihn in ein offenes Feuer, und lasse

es

es stark herüber destiliren. Das Phlegma und spirituöse Wasser wird häufig heraufsteigen, und das Essenzöl, an welchen die Lavendel einen großen Ueberfluß hat, wird bald in den Kolben zum Vorschein kommen, indem man es wird in der Höhe schwimmen sehen.

Man hat verschiedene Methoden, das Oel von dem Phlegma zu scheiden. Folgende scheint die sicherste und bequemste zu seyn. Man nimmt nämlich einen Trichter von weißem Glase, welcher ziemlich groß ist, machet unten bey der Oeffnung des Trichters einen kleinen Zapfen von Kupfer dran; hernach steckt man ihn durch das Loch eines Brettes, welches, in Form eines Tisches, auf Stützen steht, und gießet ganz sachte das Oel und Phlegma in denselben, bis er voll ist. Dieses muß mit der größten Behutsamkeit geschehen, damit man das Oel, welches oben schwimmet, nicht zu sehr in Bewegung setzt. Wenn man alsdenn siehet, daß sich alle Theilchen von diesem Oele oben auf dem Phlegma zusammen vereinigt, so öffnet man den Zapfen, und das Phlegma wird alsdenn in das Geschirr, welches unter den Trichter steht, laufen. So bald als sich das Oel zu den Zapfen nähern will, muß man denselben zudrehen: und wenn noch mehr Phlegma übrig geblieben, verfährt man wieder auf eben die Art, wie es das erstemal geschehen. Hernach gießet man das Oel, welches sich bey dem Zapfen gesetzt hat, in eine Flasche, und hebet es zum Gebrauch auf. Wenn alsdenn noch ein wenig Phlegma in

in dem Oele zurück geblieben, welches man an der Dunkelheit des Oels erkennen kann, so setze man die Flasche, welche nur mit Papier zugemacht ist, einige Tage in die Sonne, deren Hitze alles an sich ziehen wird, so, daß das Oel hell und klar wird werden.

Die Tugenden des Lavendelöls sind sehr zahlreich; man braucht es bey denen Krankheiten des Hauptes, bey Mutterbeschwerungen und epileptischen Zufällen; man nimmt 10 oder 12 Tropfen in Wein ein. Vier oder fünf Tropfen von diesem Oele früh nüchtern in einen Löffel voll Wein eingenommen, zerstreuet die Kopfschmerzen, und stärket den Magen. Eben dieses Oel mit Camillenkraut-Oel vermischt, ist eine außerordentliche Linderung vor den Schnupfen, Erstarrung der Glieder, und convulsivische Bewegungen.

Essenzöl von Roßmarien.

Die Quintessenz von Roßmarien wird eben so gemacht, als das Essenzöl von Lavendel, von welchen wir jetzt geredet haben. Mit einem Worte: dieses ist eine allgemeine Regel vor alle Pflanzen von dieser Gattung, wie, zum Exempel, der Thymian, Majoran ꝛc.

Wenn man aber die Quintessenz von Anies, von Fenchel, von Coriander ꝛc. machen will, so zerstößet man Anfangs ihren Saamen wohl, und füllet damit einen Kolben halb an, gießet so viel gemeines Wasser darein, daß es 2 Finger hoch drüber schwimme; das Uebrige der Destila-

la-

lation geschieht eben so, wie bey dem Lavendelöl.

Das Essenzöl von Pommeranzenblüten wird auf eben die Art gemacht. Man wird nur allein besorgt seyn, kleine grüne zerstoßene Pommeranzen, nebst der Rinde einiger bittern Pommeranzen zu den Blüten zu thun.

Um die Quintessenz von Citronen und andern aromatischen Früchten zu machen, so nehme man Schnittchen davon, fülle damit einen Kolben halb an, thue dazu gemeines Wasser, daß es 2 Finger hoch oben schwimmet, und destilire es bey offenem Feuer. Dieses ist noch eben dieselbe Arbeit, und also verfährt man auch bey Verfertigung der Quintessenzen von Wacholderbeeren, Loorbeeren 2c. Man nimmt nämlich die Beeren davon, zerquetscht sie, und beobachtet die allgemeine Methode.

Essenzöl von Zimmet.

Man sollte das Essenzöl von Zimmet auch auf obige Art machen. Da aber entweder die Holländer, von welchen wir dieses Gewürz bekommen, den aromatischen Theil davon wegnehmen, ehe sie es verkaufen, so wie man sie nämlich deßwegen in Verdacht hat, oder diese Rinde natürlicher Weise wenig Oel von sich giebt, so ist es gewiß, daß man durch die gemeine Methode sehr wenig Oel davon bekömmt. Diese Quintessenz hat noch dieses Besondere mit einigen andern, daß, anstatt daß es oben schwimmt, es sich auf den Grund des Recipienten setzt. Da es außer-

außerordentlich viel kosten würde, wenn man es nach Art derer Pflanzen machen wollte, so giebt man denjenigen, welche es machen wollen, den Rath, daß sie sich nur mit einer starken Tinctur von diesem Gewürz begnügen lassen. Man nehme ein halbes Pfund zu klarem Pulver gestoßenen Zimmet, thue es in einen Kolben, welcher einen sehr langen Hals hat, gieße auf dieses Pulver so viel guten rectificirten Spiritus Vini, daß er das Pulver einen Finger hoch bedecket, verstopfe die Oeffnung des Kolbens mit einen Karkstöpfel, stelle den Kolben einen Monat an die Sonne, und schüttele ihn des Tags 2mal gut unter einander. Nach einem Monat öffne man den Kolben. Hier muß man sich in Acht nehmen, daß man ihn nicht zu stark bewegt, und gieße sachte das Klare von der Tinctur in ein reines gläsernes Fläschgen; das Uebrige, welches trübe seyn wird, kann zu einen andern Gebrauch dienen.

Essenzöl von Würznegelein.

Die Würznegelein, welche viel ölichter als der Zimmet sind, geben ihr Essenzöl in großen Ueberfluß. Man kann es, als eine starke Tinctur, mit Spiritus Vini, wie das Zimmetöl, oder, wenn man will, nach Art der Pflanzen machen. Man nehme ein Pfund Würznegelein, zerstoße sie in einen Mörser von Marmor, thue sie in eine gläserne Flasche, gieße 4 Quart laulichtes Wasser darauf, verstopfe die Flasche mit einen Korkstöpfel, und setze sie 3 Wochen, oder einen Monath, in eine mehr als gemäßigte Hitze;

hernach

Hernach gieße man alles aus der Flasche in einen Kolben von mittler Größe, befestige den Helm und Recipienten an denselben, und destilire es bey offenem Feuer stark herüber. Die Quintessenz wird, nebst dem spirituösen Wasser, welches mit vielem Phlegma vermischt ist, herüber gehen. Da es aber schwerer ist, als diese zwey Substanzen, so fällt es auf den Grund des Recipienten, worauf man es absondert, und in einem Arzneygläsgen aufbewahrt. Das übrige spirituöse Wasser gießet man wieder in den Kolben, thut ein Quart Wasser dazu, und fänget es wieder an zu destiliren; man wird noch ein wenig Essenzöl bekommen, welches man zu dem erstern thut.

Was die medicinischen Eigenschaften dieser Quintessenz anbetrifft, so ist genug, daß man weiß, daß sie eben die Eigenschaften, und zwar in einen weit vollkommnern Grade, besitzen, als die Materie, woraus sie gemacht werden.

Wenn die Essenzöle nach der Scheidung noch trübe seyn, so darf man sie nur einige Stunden in die Sonne setzen, nachdem man sie nur mit einem Stücke Papier verstopft hat.

Man kann aus allen diesen Methoden schlüßen, daß es schwer und kostbar sey, die Essenzöle zu machen. Da aber die meisten Kaufleute diese Oele verfälschen, so würde man nicht übel thun, sie selbst zu verfertigen.

Oel aus Haselnüssen zu machen.

Man nimmt 12 Unzen geschälte und gedörrte Häselnüsse, stößet sie im Mörsel, mit einem hölzernen Stämpfel ziemlich sachte, daß sie wie ein Kuchen werden, gießet ein wenig heiß Wasser daran, lässet es eine Stunde stehen, stößet sie stärker als zuvor, presset sie zwischen 2 Brettlein aus, und fänget das Oel in ein Geschirr auf. Dieß kann auch aus Buchecken also geschehen. Von den Haselnüssen hat man von 12 Unzen Nüssen 8 Unzen Oel.

Siebende Abhandlung.

Vom Brannteweinbrennen.

Aus dem Schwedischen übersetzt.

Nöthiges Geräthe beym Brennen.

1) Ein Kübel zum Möschen, je größer desto besser. 2) Eine halbe Tonne von 30 Kannen. 3) Ein Eymer von 3 Kannen. 4) Ein Faß von mäßiger Größe, nach unten spitzig, zu den Hefen. 5) Ein Stückchen Schwefel und ein Stückchen Knoblauch. 6) Ein Arm voll Wacholdersträuche. 7) Drey starke Männer oder Weiber, die das Möschen besorgen.

Materie des Brannteweins.

Vier Fünftel ungetrockneter Roggen mit ein Fünftel Gärstenmalz schicken sich am besten zusammen, so, daß 4 Kappen Roggen 1 Kappe Malz erfordern. Beyde werden vorher geschrotet.

Zu 9 Metzen Getreyde nimmt man 1 Stübchen Hefen. Hat man nicht so viel aufgestoßene Hefen, so kann man dieselben mit etwas frischen Grundhefen aus den Biertonnen verlängern. Je stärker das Bier, je besser ist dessen Ueberbleibsel. Eine Kanne frische Hefen befördert die Gährung so sehr, als 3 Kannen Ueberbleibsel. Hätte man gar keine Hefen, so kann man sich zur Noth mit den Grundhefen alleine behelfen.

Wasser muß in besondern Gefäßen bey der Hand seyn; denn die wenigen vorher genannten Gefäße müssen zum Gebrauch frey seyn. Hält man nun es der Mühe werth, diesen Vorschlag zu brennen zu versuchen, so nehme man, der genauern Rechnung wegen, 1 Tonne rohen geschroteten Roggen, und 1 halbe Tonne geschrotetes Gärstenmalz, und richte diese Stücke in folgender Ordnung zu: 1) Ehe man einmöschet, wasche man den Kübel wohl aus, zünde etwas Wacholderstrauch auf dem Hofe an, und stürze den Kübel darüber, bis es ausgebrannt ist. Man lasse, mittelst eines Spanes, etliche Tropfen Schwefel, sowohl in den Kübel, als in die übrigen Gefäße fallen; reibe die ganze innere Fläche der Gefäße mit Zwiebeln, und setze alsdenn den Kübel an seine Stelle. 2) Habe man in einem Kessel kochend Wasser, und mäße zuförderst in den Kübel einen Zober, oder 30 Kannen kalt Wasser, und dann doppelt so viel von dem kochenden. 3) Thue man den Roggenschrot in den Kübel, und rühre es im Gefäße mit dem Ruder wohl um. 4) Man thue den Malzschrot dazu, welches man, mittest der Hände, oben über den Roggenschrot breitet, und fülle den Kessel mit

Wasser

Wasser wieder, um es zu kochen. 5) Fange man nun an, mit 2 oder 3 Leute, mit dem Ruder zu arbeiten; man fange an einem Ende an, und nehme nur einen kleinen Fleck auf einmal, brauche alsdenn die Stärke von einer Seite zur andern, rück- und vorwärts, und folge so dem Boden und den Seiten. Man verstatte hiebey keine Ruhe, ehe das Ruder überall losgeht, und nichts feste daran klebet, welches meist eine Stunde dauret. 6) Wenn das Getreyde nicht mehr am Ruder klebt, so schlage den 4ten Zober (zu 30 Kannen) kochend Wasser darauf, und fahre mit der Arbeit ohngefähr 1 halbe Stunde fort. 7) Schlage man wieder von dem kochenden Wasser den 5. 6. 7. 8. und 9ten Zober, einen nach dem andern, auf, und arbeite im Kübel mit einer Person, zwischen jedem Zober, doch aber nicht so heftig, wie anfänglich; lasse hierauf diese Einmöschung 2 Stunden ganz ruhig stehen. Eine träge Hand beym Einmöschen wird nicht viel Branntewein erhalten. Fehlet es an einem so großen Gefäß, als diese Einmöschung erfordert, so theile man den Schrot in 2 gleiche Theile, und brauche zwey Gefäße mit der Hälfte Wasser in jedes. Oder: man mache den Anfang des Möschens in einem Kübel, und wenn man den 4. oder 5ten Zober Wasser zugeschlagen, und gut durchgearbeitet hat, so nimmt man, nach Gefallen, die Hälfte, oder ein Viertheil heraus, und thut es in ein ander Gefäß Nachher thue man das fehlende Wasser in gehöriger Ordnung dazu, und sehe dahin, daß die Mischung gleich werde. In 2 Gefäßen kühlet es sich geschwinder ab. 8) Wenn 2 Stunden verlaufen, und das Gemösche ge-

gestanden, und gesüst hat, so muß man es mit kaltem Wasser abkühlen, so, daß man einen Eymer, auf einen halben Tonnenzober, gerechnet, nach und nach zuschlägt; damit die größte Hitze vergehe. 9) Man nehme nun von dem dinnesten des Gemösches 3 Eymer, oder 9 Kannen, schlage es in eine Tine, und mische etwas kalt Wasser dazu, bis es die Probe hält, welche ist, daß, wenn man mit der Hand hineinfährt, man es am Boden warm, oben am Arme aber als gleichsam etwas kältlich fühlet. 10) Thue man nun alle Hefen in diese Tine dazu, und decke etwas darüber, um die Gährung zu befördern, welche gemeiniglich nach einer halben Stunde ihren Anfang nimmt. Während dieser Zeit schöpfet man in dem Kübel fleißig, um das Abkühlen zu befördern, thut auch wohl noch, wenn es erforderlich seyn seyn sollte, etwas kalt Wasser hinzu. 11) Man suche es abzupassen, daß gegen die Zeit des Aufgährens in der Tine, der Vorrath in dem Kübel probemäßig abgekühlt sey, nämlich warm am Boden, und gleichsam kältend oben. Man schlage hierauf alles aus der Tine in dem Kübel, mische es mit dem Ruder wohl durch einander, und decke ein Tuch über. Man lasse es nun 40 Stunden, oder anderthalb Tage stehen und gähren, bis es sich wieder setzet, und brennen will. Die ganze Masse von anderthalb Tonnen Getreyde muß 5 Stübchen frische Hefen haben; oder man muß ihr mit Unterhefen aus den Tonnen forthelfen, und davon wohl 3mal so viel nehmen, als von den frischen Hefen fehlt, je nachdem es die Gährung

rung erfordert. Bedienet man sich der Ober- und Unterhefen zugleich, so stelle man in der Tine mit den Oberhefen alleine, und thue die Unterhefen dazu, wenn man es in den großen Kübel schläget. Hätte man noch so viel Unterhefen, und man verstattet ihnen den Platz in dem Kübel, so werden sie den Raum, welchen sie einnehmen, reichlich bezahlen. 12) Man bediene sich nun der kürzesten und besten Methode des Brennens, welche von dem Destiliren mit eingemauerten, oder losen Blasen bekannt sind, bis man auch hierinne etwas wird festsetzen können, das die Fehler des Brennens oder Destilirens verbessert.

Mit 1 Quart Salz, 1 halb Stübchen Kümmel, und 2 kleine Brodten zu jeder Blase, hat man dem Destiliren zustatten kommen wollen.

Unterhält man unter der Blase nicht mäßig Feuer, das weder recht brennen, noch auslöschen muß, und sind die Kühlfäßer nicht beständig kalt, sondern die Röhren werden warm, so beschuldige den Vorschlag nicht, wenn du auf den Brantewein ansehnlich zu kurz kömmst. Diesen Schaden verursacht auch das Anbrennen. Das starke Laufen aus der Röhre zeigt zu viel, und das Tröpfeln zu schwach Feuer an; wenn man sie aber wohl handthieret, laufet es wie ein Faden, und gleich. Dem Abkühlen kömmt man zu statten, wenn man im Kühlfasse einen Zapfen anbringt, mittelst welchen man das wärmliche Wasser ablässet, und sich also die Mühe des Ausfüllens ersparet. Das Anbrennen

nen wird oft durch die Forme der Blasen veranlasset. Außerdem aber verhindert man es, wenn man das Gemösche nicht zu dicke läßt, und in der Blase so lange fleißig rühret, bis es merklich heiß wird, und mit einem Geräusche aufstößt; alsdenn man, und nicht eher, den Hut aufsetzet, und verklebet. Wegen der Flamme ist dieses bey losen Blasen mit mehr Ungemächlichkeit verknüpfet; doch hilft man sich durch das Wegnehmen der Brände, des anfänglichen Gebrauchs der Kohlen, u. s. w.

Aus der aufgegebenen Einmöschung, die man, aus Mangel einer Blase, zum 3ten Nachbar bringen mußte, und bis zum Brennen 8 Tage verliefen, worüber außer Zweifel viel verlohren gegangen, erhielt man in einer mittelmäßigen Wirthschaftsblase 22 Kannen Branntewein. Von fünf Viertheil Tonnen Haferschrot ohne Zusatz, von eben so viel Gärstenschrot, desgleichen von Malz, das mit Waizen gemischt, bekam man, nach dieser Möschungsart, in losen, oder Handblasen, 14. 16. bis 18 Kannen Branntewein von gewöhnlicher Stärke.

Re-

Register.

A.

Abricosen= oder wohlriechendes Birnwasser zu machen = = S. 162
Angelikwasser = = 153. 181
Anlegung einer einträglichen Kornbranntweinbrennerey = = 6
Aniesbranntewein = 31. 108. 122. 131. 155
= = was zu schlechten Aniesbranntewein pfleget zu kommen = = = 109
Anschlag einer Kornbranntweinbrennerey 17. Ausgabe 17. Einnahme = = 19
Apfelbranntewein = = 30. 108
Aqua Carminativa = = 32
Aquavite zu verfertigen, Anleitung dazu = 28
Aqua vitæ rubea = = 118
Aquavit wider die Colic, Darmgicht und kalten Magen 116. 117. 124. sehr liebliches 119. so der Brust dienlich 123. 124. für Schlag und Ohnmachten 143. wie es Herzog Hans Friedrich für die Flüsse gebraucht 144. sehr gesunde 141. Pomeranzen= 32. Cardemomen= 33. Krausemünze= 35. Kümmel= 35. Sellerie= Aquavit 43
Aqua Regina Hungariæ = 129
Art und Weise zum Branntweinbrennen 28. und zum Destiliren = = 28. 30

B.

Barbadeaquavit = = 191
Beymentenbranntewein = 110. 111. 122
Bibinellenkraut= Wasser zu machen = 165
Bisam= und Ambraessenz zu machen = 150
Bisam und Ambra mit pulverisirten Zucker zuzubereiten = = = 154

Blüten, alle Gattungen derselben kalt, oder ohne sie ins Feuer zu bringen, zu destiliren = 159
Brannteweïn, was es ist? 81. einen recht guten zu machen 117. wenn er schwach und trübe 16. Verfertigung desselben 87. 100. aus Hefen zu brennen 104. 105. worinn die Probe desselben besteht 82. 91. abzuziehen 83. zu verwahren und aufzubehalten 85. zu coaguliren 86. denselven eine beliebige Farbe zu geben 86. 103. 118. aus Brodt zu machen 88. wie das Wasser davon abzusondern 89. die Spirituosität desselben zu erforschen 91. wie er geläutert wird 96. 98. wie zu erkennen, ob ein Branntewein recht rectificiret, gut und aufrichtig sey 100. den garstigen Geschmack zu benehmen 101. 102. daß er grün herübergehet 103. aus Obst zu machen 107. aus Aepfeln zu brennen 108. in einer Viertelstunde zu machen, von welcher Art man ihn haben will 127. worunter Milch kommt zu machen 128. bittern zu machen 128. Gebrauch = = 128
Branntweinbrennen = 1. 20. 24. 55. 225
Branntweinbrenner, wie sie den Fruchtbranntewein brennen = = = 93
Branntweinbrennerey, Anlegung derselben 6. Beschreibung derselben 66. Nutzung derselben 16. Werkzeuge derselben = = 9. 67. 225
Branntweinlager = = 79

C.

Caffeebrantewein = = 33
Calmusbranntewein = = 110. 119
Caneelbranntewein = = 43
Cardemomen = Aquavit = = 33
Carmeliterwasser = = = 112
Chemnitzer Luftwasser = = 34
Citronenbranntewein = = 132. 154
Colikenwasser und Aquavit = 32. 117
Coriander zu destiliren = = 148
Corianderwasser zu machen = = = 164
Couragewasser = = 54

D.

Danziger Aquavitä 125. Doppel-Anies 31. Kümmelaquavit - - 35
Destilation - - - 30
Destilateurs, Destilirer, wer so heißt - - 190
Destiliren - - 4. 46. 145. 171. seqq.

E.

Eau des Carmes - - - 112
Elixir in vielerley Krankheiten - 112
Erdbeerwasser zu machen - - - 151
Essentia dulcis - - - 39
Essenzen zu machen - - - 149
Essenz von allen Arten der wohlriechenden Blüten zu machen, um denen Aquavits einen angenehmen Geschmack zu geben - - 150
Essenz, Anies- 122. 131. Beymenten- oder Krausemünz- 122. Kümmel- 132. Roßmarien- 40
Essenzöl von Lavendel 219. von Roßmarien 221. von Würznegelein 223. von Zimmet 222

F.

Fenchelbranntewein - - 109. 165
Franchipani - - - 152
Fruchtbranntewein - - - 93
Früchte auf Branntewein zu setzen - - 216

G.

Gärstenwasser zu machen - - 163
Getränk aus Pommeranzensaft zu machen - 160
Goldtinctur - - - 39
Granatäpfelwasser zu machen - - 162

H.

Haselnüßwasser zu machen - - - 164
Herzcarfunkelwasser - - - 52
Himbeerwasser zu machen - - 161
Hippocras zu machen 129. 155. von Wasser zu machen - - 156

J.

Johannisbeerwasser zu machen = 161

K.

Kernwasser = = = 159
Kinderbalsam = = = 51
Kirschbranntewein = = 34. 114. 157
Kirschwasser zu machen = = 162
Körbelkrautwasser zu machen = = 165
Kornbranntweinbrennerey, siehe Branntweinbrennerey.
Krausemünzeaquavit = 35. 110. 111. 122
Kümmelaquavit, Danziger = 35. 130. 139

L.

Läuterung des Branntewein = 96. 98
Lavendelwasser = = = 128. 133
Limonade zu machen = = 160
Luftmalz = = 22
Luftwasser, Chemnitzer = = 34
Lutter, was es sey? = = 15

M.

Macaroni = = 186
Magenbranntewein = 115. 116. 117. 133. 139. 140
Malvasier = = 126
Mastixwasser = = = 36
Materie des Brannteweins = = 225
Mayenblümgenbranntewein = 120
Milch = Rossolis = = 139

N.

Nutzung einer Kornbranntweinbrennerey = 16

O.

Oel aus Haselnüssen zu machen = 225
Oel aus einigen Hölzern, vermittelst der Destilation, zu bringen = = 176
Oel der Venus = = = 190
Orangeade zu machen = = 160
Orangenwasser = = = 36

P.

Persico = = 36. 111. 121
Pestaquavit = = 53. 116
Pfirsichwasser zu machen = 162
Pistatien= oder Pinatenwasser zu machen = 164
Pohlnischen Branntewein = 37
Pommeranzen=Aquavit = 32. 130
Pommeranzen=Essenz = 113
Pommeranzen=Rossolis = 121
Pommeranzenblüt=Wasser zu machen = 159
Populo = = = 135
Probe, neue, die Spirituosität des Branntweins zu erforschen = = 91

Q.

Quintessenz 37 des Zuckers = = 39

R.

Ratafia 34. rothen 158. weißen 159. von der Angelik 206. von Anies 206. von Cassia lignea, oder Mutter=Zimmet 201. von Citronen 215. von rothen Früchten 194. von Kernenwasser 209. von Nelken, oder Gartennegelein 199. von grünen wälschen Nüssen 202. von Pommeranzenblüten 210. von Quitten 203. von hitzigen Saamenkörnern 206. von Wacholderbeeren = 210
Recepte zu Rossolis = = 42
Roggen, was es ist? = = = 21
Rosengeist = = = 50
Rosenwasser = = 49
Roßmarienessenz = = 40
Roßmarienwasser = = 39
Rossolis 41. 119. 120. 121. 127. 134. 135. 136. 139 151. 152

S.

Sahne von Barbade = = 193
Schlagwasser = = = 129. 143
Schlehenbranntewein = = = 137
Schielerbranntewein = = 136

Schnallen=

Schnallen=Cordial = = = 125
Scuba = = = = 214
Sellerieaquavit = = = 43
Singuliere = = = 187
Spiritus Vini = = = 43
Syrups zum Trinken und zum Aufbehalten zu machen 168. von Abricosen zu machen 169. aus unreifen Weintrauben zu machen = 170

T.

Turiner Rossolis = = 41

U.

Ungarisch Wasser = = 39. 129. 147. 148

V.

Vorlauf, oder Vorsprung = = 56

W.

Wacholderbranntewein = 109. 137. 138
Wasser aus Wurzeln, Kräuter und Blumen zu destiliren, Anleitung dazu = = = 28
Weiberaquavitä = = = 52
Weintrauben, von unreifen, Wasser zu machen = 163
Werinuthbranntewein = = 119. 183
Wittenbergisches rothes Aquavitä = 125
Würznägeleinwasser = = 130

Z.

Zellerieaquavit = = = 179
Zimmetwasser = 43. 118. 123. 130. 144. 155. 164
Zucker, Läuterung desselben 44. 154. Sieden zum Fluge 45. Sieden zum Bruch 46. Sieden zum Faden = = = = 44
Zuckerguß über alle Arten von Blüten, Blumen und Früchten zu machen 167. über die Sahne zu machen 165. über alle gebrannte Wasser zu machen 166

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der Französisch- und Italienische Aquavit- und Olitätenmacher nebst dem Schwedisch- und Deutschen Branteweinbrenner, worinnen alles, was zu dieser Kunst gehöret, auf das deutlichste und vortheilhafteste beschrieben und gelehret wird

Sorau 1769

Oecon. 138
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293786-8
VD18 11001879